

МЕНЮ

ФЕВРАЛЯ 2025 г.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ		155	5,4	6,3	26,9	188,0
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С		180	3,1	2,3	15,5	94,4
ВАФЛИ		20				
			8,5	8,6	42,4	282,4
II Завтрак						
ЙОГУРТ		100	3,1	2,4	10,7	321,1
			3,1	2,4	10,7	321,1
Обед						
СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ		180/7	7,8	15,6	19,1	243,1
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ		50	6,3	4,2	7,8	93,8
СОУС ТОМАТНЫЙ		30	0,3	1,2	2,1	19,3
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ		110	3,7	0,4	26,9	127,0
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ		180	0,5	0,1	28,5	117,9
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		30	2,0	0,3	12,7	61,2
			20,6	21,8	97,1	662,3
Полдник						
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С		150/20	3,6	4,3	43,5	227,9
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД ЧЕРНАЯ (СМОРОДИНА)		180	0,2	0,1	25,0	102,4
БАТОН ПРОСТОЙ		30	2,4	0,3	14,7	71,4
			6,2	4,7	83,2	401,7
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			38,4	37,5	233,4	1 667,5

МЕНЮ

ФЕВРАЛЯ 2025 г.

Наименование блюда	Выход		Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
	Брутто, г	Нетто, г	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак						
КАША ЯЧНЕВАЯ ВЯЗКАЯ		200	7,0	8,1	34,7	242,6
КОФЕЙНЫЙ НАПИТОК С		200	3,4	2,5	17,2	104,7
ВАФЛИ		30				
			10,4	10,6	51,9	347,3
II Завтрак						
ЙОГУРТ		100	3,1	2,4	10,7	321,1
			3,1	2,4	10,7	321,1
Обед						
СВЕКОЛЬНИК СО СМЕТАНОЙ		200/10	8,7	17,7	21,3	273,5
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ		70	8,8	5,9	10,9	131,4
СОУС ТОМАТНЫЙ		50	1,3	4,1	8,0	70,1
МАКАРОННЫЕ ИЗДЕЛИЯ		130	4,4	0,5	31,8	150,1
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ		40	2,7	0,4	17,0	81,6
КОМПОТ ИЗ СМЕСИ		200	0,6	0,1	31,7	131,0
			26,5	28,7	120,7	837,7
Полдник						
ЗАПЕКАНКА РИСОВАЯ С		200/30	4,7	5,6	58,9	305,2
КИСЕЛЬ ИЗ ПЛОДОВ И ЯГОД (ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА)		200	0,2	0,1	27,7	113,8
БАТОН ПРОСТОЙ		40	3,2	0,4	19,6	95,2
			8,1	6,1	106,2	514,2
ВСЕГО ЗА ДЕНЬ:			48,1	47,8	289,5	2 020,3