

ДС284 Основная

Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), жиры (г), микроэлементы (мг)
<u>Завтрак</u>		
155	Запеканка из творога с морковью <small>творог, морковь, манная крупа, сливочное масло (песоч), яйца, масло сливочное, масло подсолнечное</small>	ККал-206, Белки-7, Жиры-9, У/в-29
135	Запеканка из творога с морковью <small>творог, морковь, манная крупа, сливочное масло (песоч), яйца, масло сливочное, масло подсолнечное</small>	ККал-180, Белки-6, Жиры-8, У/в-25
40	Хлеб пшеничный формовой	ККал-97, Белки-3, Жиры-1, У/в-17
30	Хлеб пшеничный формовой	ККал-73, Белки-3, Жиры-1, У/в-13
5	Масло сливочное (порция)	ККал-37, Жиры-4
200	Чай с сахаром <small>сахар (песоч), чай черный</small>	ККал-28, У/в-8
180	Чай с сахаром <small>сахар (песоч), чай черный</small>	ККал-25, У/в-7
Итого за Завтрак		ККал-646, Белки-19, Жиры-23, У/в-99
<u>Завтрак 2</u>		
100	Фрукты свежие <small>яблоки</small>	ККал-95, Белки-2, Жиры-1, У/в-21
Итого за Завтрак 2		ККал-95, Белки-2, Жиры-1, У/в-21
<u>Обед</u>		
200	Суп картофельный с клецками <small>картофель, лук репчатый, мука пшеничная, морковь, яйца, масло подсолнечное, сель подорожника, масло сливочное</small>	ККал-125, Белки-3, Жиры-5, У/в-17
150	Суп картофельный с клецками <small>картофель, лук репчатый, мука пшеничная, морковь, яйца, масло подсолнечное, сель подорожника, масло сливочное</small>	ККал-93, Белки-2, Жиры-3, У/в-13
180	Жаркое по – домашнему <small>картофель, говядина (бесскостный), морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, масло подсолнечное, сель подорожника</small>	ККал-340, Белки-9, Жиры-14, У/в-31
150	Жаркое по – домашнему <small>картофель, говядина (бесскостный), морковь, лук репчатый, томат-паста, масло сливочное, масло подсолнечное, сель подорожника</small>	ККал-284, Белки-7, Жиры-12, У/в-25
60	Овощи отварные <small>свекла, масло подсолнечное, сель подорожника</small>	ККал-40, Жиры-2, У/в-5
40	Овощи отварные <small>свекла, масло подсолнечное, сель подорожника</small>	ККал-27, Жиры-1, У/в-3
50	Хлеб ржаной	ККал-121, Белки-4, Жиры-1, У/в-24
40	Хлеб ржаной	ККал-97, Белки-3, У/в-20
180	Компот из смеси сухофруктов <small>сухофрукты, сахар (песоч)</small>	ККал-58, У/в-14
150	Компот из смеси сухофруктов <small>сухофрукты, сахар (песоч)</small>	ККал-48, У/в-12
Итого за Обед		ККал-1 233, Белки-28, Жиры-38, У/в-164
<u>Полдник</u>		
70	Булочка домашняя <small>мука пшеничная, молоко, сахар (песоч), масло сливочное, масло подсолнечное, яйца, сель подорожника, дрожжи сухие</small>	ККал-203, Белки-6, Жиры-10, У/в-39
60	Булочка домашняя <small>мука пшеничная, молоко, сахар (песоч), масло сливочное, масло подсолнечное, яйца, сель подорожника, дрожжи сухие</small>	ККал-174, Белки-5, Жиры-9, У/в-34
180	Кисломолочный напиток (кефир)	ККал-95, Белки-5, Жиры-5, У/в-7
150	Кисломолочный напиток (кефир)	ККал-80, Белки-4, Жиры-4, У/в-6
Итого за Полдник		ККал-552, Белки-20, Жиры-28, У/в-86
<u>Ужин</u>		
200	Суп молочный с крупой <small>молоко, пшеничная крупа, сахар (песоч), масло сливочное, сель подорожника</small>	ККал-210, Белки-5, Жиры-3, У/в-19
150	Суп молочный с крупой <small>молоко, пшеничная крупа, масло сливочное, сахар (песоч), сель подорожника</small>	ККал-157, Белки-4, Жиры-4, У/в-14
40	Хлеб пшеничный формовой	ККал-97, Белки-3, Жиры-1, У/в-17
30	Хлеб пшеничный формовой	ККал-73, Белки-3, Жиры-1, У/в-13
49	Яйца вареные	ККал-26, Белки-8, Жиры-7
200	Кофейный напиток с молоком <small>молоко, сахар (песоч), кофейный напиток</small>	ККал-87, Белки-3, Жиры-3, У/в-14
180	Кофейный напиток с молоком <small>молоко, сахар (песоч), кофейный напиток</small>	ККал-78, Белки-3, Жиры-2, У/в-13
Итого за Ужин		ККал-728, Белки-29, Жиры-23, У/в-90
Итого за день		ККал-3 254, Белки-98, Жиры-113, У/в-460

Заведующий

Бурова Татьяна Александровна

