

## Меню дневного рациона 201 д/с на 24.06.25

| Выход<br>(г)   | Наименование блюда   | Энерг. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) | Стоймость<br>питания<br>(руб) |
|--|--|--|-------------------------------|
| <b>-ЗАВТРАК-</b>   |  |  |                               |
| 10/10/30   | <b>Бутерброд с сыром и сливочным маслом</b><br>Масло сливочное, Сыр, Хлеб пшеничный  | ккал-179, Белки-5, Жиры-11, Углеводы-16  |                               |
| 130/20   | <b>Запеканка рисовая с творогом со сгущенным молоком</b><br>Крупа рисовая, Июк, Творог, Яйцо, Сахар-песок, Масло сливочное, Сухари панировочные, Сметана, Сгущенное молоко                               | ккал-331, Белки-9, Жиры-5, Углеводы-55   |                               |
| 200  | <b>Чай с молоком</b><br>Чай, Сахар-песок, Молоко   | ккал-93, Белки-3, Жиры-3, Углеводы-13  |                               |
| 100  | <b>Яблоки свежие нарезка</b><br>Яблоки   | ккал-44, Белки-0, Жиры-0, Углеводы-10  |                               |
| <b>-ВТОРОЙ ЗАВТРАК-</b>  |  |  |                               |
| 200/7  | <b>Суп полевой, зелень</b><br>Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль, Крупа пшено, Зелень, Масло растительное  | ккал-92, Белки-2, Жиры-2, Углеводы-16  |                               |
| 70   | <b>Зразы "Ленивые" из говядины с яйцом .с соусом том</b><br>Мясо говядины, Хлеб пшеничный, Яйцо, Лук репчатый, Масло растительное, Соль, Сухари панировочные, Мука, Морковь, Томатная паста, Сахар-песок | ккал-98, Белки-5, Жиры-6, Углеводы-5   |                               |
| 130  | <b>Ragu из овощей</b><br>Морковь, Лук репчатый, Капуста б/к, Масло растительное, Мука, Томатная паста, Сахар-песок, Соль, Картофель  | ккал-112, Белки-2, Жиры-6, Углеводы-13   |                               |
| 180  | <b>Компот из сухофруктов</b><br>Сухофрукты, Сахар-песок  | ккал-68, Белки-0, Углеводы-17  |                               |
| 20   | <b>Хлеб пшеничный</b><br>Хлеб пшеничный  | ккал-60, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-12  |                               |
| 20   | <b>Хлеб ржаной</b><br>Хлеб ржаной  | ккал-42, Белки-1, Жиры-0, Углеводы-7   |                               |
| <b>-ОБЕД-</b>  |  |  |                               |
| 50   | <b>Сушки</b><br>сушки  | ккал-278, Белки-3, Жиры-14, Углеводы-34  |                               |
| 200  | <b>Молоко кипяченое</b><br>Молоко  | ккал-122, Белки-6, Жиры-7, Углеводы-10   |                               |
| 70   | <b>Шницель из птицы с томатным соусом</b><br>Курица, Хлеб пшеничный, Соль, Сухари панировочные, Масло растительное, Мука, Морковь, Лук репчатый, Томатная паста, Сахар-песок                             | ккал-108, Белки-6, Жиры-6, Углеводы-7  |                               |
| 160  | <b>Каша гречневая вязкая с маслом и икрой кабачковой</b><br>Крупа гречневая, Масло сливочное, Соль, Икра кабачковая  | ккал-162, Белки-4, Жиры-7, Углеводы-20   |                               |
| 200  | <b>Чай со смородиной</b><br>Чай, Сахар-песок, Черная смородина   | ккал-39, Белки-0, Жиры-0, Углеводы-10  |                               |
| 20   | <b>Хлеб пшеничный</b><br>Хлеб пшеничный  | ккал-60, Белки-2, Жиры-1, Углеводы-12  |                               |
| <b>-ПОЛДНИК-</b>   |  |  |                               |
| 70   | <b>Итого за день:</b> ккал-1889, Белки-52, Жиры-70, Углеводы-256   |  |                               |
| <b>-УЖИН-</b>  |  |  |                               |
| 160  |  |  |                               |
| 200  |  |  |                               |
| 20   |  |  |                               |
| <b>Итого за день:</b> ккал-1889, Белки-52, Жиры-70, Углеводы-256 |  |  |                               |
| Бригадир поваров   |  |  |                               |

Калькулятор

210