

6/c. Lozile Nistzeve
6/0 Rada



COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



MENIU

Prima zi:

Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Cantitatea Brutto, gr.	Cantitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
1 Peşte cu cartofi tineri fierţi	50/250	Peşte	100	57	9.69	2.68		83.22
		ceapă	5	4.2	0.07		0.4	1.76
		pesmeţi	5					
		unt	8	8	0.05	6.56	0.07	59.84
		cartofi	300	216	4.32	0.22	41.04	172.8
		mărar	5	4	0.05	0.01	0.31	1.12
		ulei de fl.soarelui	7	7		6.93		62.93
2 Lapte	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
		piine	100	100	8.1	1.2	48	267
		unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
		brânză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25
1 Legume proaspete:	100	varză	40	32	0.26		1.73	9.92
		morcov	20	16	0.21	0.02	1.12	6.56
		castraveţi	50	46.5	0.37		1.4	5.58
		verdeaţă	20	16	0.21	0.05	1.23	4.48



[illegible]

2 Supă de mazăre	300	mazăre	35	34.83	8.01	0.35	18.46	109.35	
		morcov	15	12	0.16	0.01	0.84	4.92	
		ceapă	10	8.4	0.14		0.8	3.53	
		ulei de floarea soar.	2	2		1.98		17.98	
		cartofi	60	43.2	0.86	0.04	8.21	34.56	
		carne de gâina	100	75	15.15	5.25		112.5	
		piine de grîu	10	10	0.81	0.12	4.8	26.7	
		lapte	20	20	0.6	0.4	1	10.4	
		ulei de floarea soar.	3	3		2.97		26.97	
3 Pîrjoale cu varză înăbușită	75/130	varză	145	116	0.93		6.26	35.96	
		morcov	10	8	0.1	0.01	0.56	3.28	
		ceapa	10	8.4	0.14		0.8	3.53	
		faină de grîu	5	5	0.5	0.05	3.65	17.9	
		unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8	
		pastă de tomate	1	1	0.05		0.15	0.85	
		vișine	50	42.5	0.38	0.17	4.63	19.98	
		zahar	10	10			9.9	34.8	
		piine	100	100	9	3	48	258	
1 Chiflă achiziționată	60	chiflă	60	60	6	0.96	30	154.2	
		mere	100	88	0.35		9.94	41.36	
	Cina I								
	1 Cartofi înabușiți cu fructe și carne de vită	250/100	cartofi	200	144	2.88	0.14	27.36	115.2
			prune	15	13.5	0.09		1.76	7.97
			stafide	20	20	0.34	0.14	12.6	50
			curaga	5	5	0.09	0.04	3.15	12.5
			zahăr	2	2			1.98	6.96
			faină de grîu	5	5	0.5	0.05	3.65	17.9
			unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
carne de vită			150	112.5	22.73	7.88		168.75	
smîntînă			10	10	0.28	2	0.32	20	
lapte			200	200	6	4	10	104	

6/10
2021
Nisare
Dacia



COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



MENIU

Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Canțitatea Brutto, gr.	Canțitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------------------	-------------------	----------------------	------------------------	-----------------------	----------	--------	---------	------

A noua zi:

1 Cartofi fierți cu pește	300/45	cartofi	350	252	5.04	0.25	47.88	201.6
		unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
		pește	90	51.3	8.72	2.41		74.9
		ulei de fl.soarelui	8	8		7.92		71.92
		ceapă	8	6.72	0.11		0.64	2.82
		mărar	5	4	0.05	0.01	0.31	1.12
		Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
2 Lapte	200	Pîine din făina de grîu integrală	100	100	8.1	1.2	48	267
3 unt și brînză tare 45%	100/10/10	unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
		brînză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25

1 Rosii/Ardei gras dulce	100	ardei gras dulce	55	41.25	0.41		2.48	12.38
2 Rasolnic din bulion cu carne	350/50	rosii	60	57	0.34		2.39	10.26
		cartofi	200	144	2.88	0.14	27.36	115.2
		castaveți murați	50	50	0.5	0.1	1.5	6
		morcov	30	24	0.31	0.02	1.68	9.84
		crupa de arpacas	15	14.85	1.49	0.19	9.8	48.11

1	Terci de hrișcă pe lapte	150/200	crupe de hrișcă	60	59.4	6.89	1.19	35.05	203.74
2	Ou fier	50	lapte	200	200	43.5	5.66	4.35	0.44
			ou	50					62.21
2	laur	1/100	laur	100	100	86	0.86	0.34	9.46
3	Fructe de sezon (caise)	100	caise	100	86	0.86	0.34	9.46	41.28
1	Brânzoaică	90	brinză pr. de vaci 5%	40	40	6.4	3.6	0.4	80.4
			faină	35	35	3.5	0.35	25.55	125.3
			drojdie	2	2	0.17	0.04	0.36	2.1
			zahăr	8	8			7.92	27.84
			ouă de găină	10	8.7	1.13	0.87	0.09	12.44
			lapte	15	15	0.45	0.3	0.75	7.8
			unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
			ulei de fl. soarelui	5	5		4.95		44.95
			sare iodată	1	1				
2	laur	1/100	laur	100	100	2	3	4	50
3	Fructe de sezon (caise)	100	caise	100	86	0.86	0.34	9.46	41.28
1	Terci de hrișcă pe lapte	150/200	crupe de hrișcă	60	59.4	6.89	1.19	35.05	203.74
2	Ou fier	50	lapte	200	200	43.5	5.66	4.35	0.44
			ou	50					62.21
4	Ceai		zahar	10	10			9.9	34.8
5	Pîine de secară		pîine	100	100	9	3	48	258
			ceai	0.2					
			Varză	160	128	1.02		6.91	39.68
			sare iodată	1	1				
			lapte	30	30	0.9	0.6	1.5	15.6
			faină de grâu	5	5	0.5	0.05	3.65	17.9
			morcov	30	24	0.31	0.02	1.68	9.84
			unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
			ceapa	30	24	0.43		2.39	10.58
			pastă de tomate	5	5	0.27		0.75	4.25
			carne de vită	160	120	24.24	8.4		180
			sare iodată	1	1				
			carne de găina	50	37.5	7.8	3.3	2.25	44.63
			ulei de fl. soarelui	10	10		9.9		89.9
			verdeț(ă) (patrunjel)	3	2.4	0.11	0.01	0.22	0.98
			ceapă	10	8.4	0.14		0.8	3.53

[illegible]

610 810 8000
Zozia Nistare



AT
rui SRL "Busell-M"
Jorina

MENIU

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Canitatea Brutto, gr.	Canitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------------------	-------------------	----------------------	-----------------------	----------------------	----------	--------	---------	------

A zecea zi:

1	Tocană din legume	200	cartofi	70	50.4	1.01	0.05	9.58	40.32
			morcov	50	40	0.52	0.04	2.8	16.4
			ceapă	30	25.2	0.43		2.39	10.58
			varză	40	32	0.26		1.73	9.92
			bostan	50	35	0.35		2.1	9.1
			mazăre conservată	10	10	0.5	0.02	1.3	4
			lapte	50	50	1.5	1	2.5	26
			crupă de grîş	5	4.98	0.56	0.03	3.63	17.06
			ulei de floarea soar.	3	3		2.97		26.97
			200						
2	Lapte	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
3	Pline din făina de grîu integrală fortificată cu fier şi acid folic cu unt şi brînză tare	100/10/10	pline	100	100	8.1	1.2	48	267
			unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
			brînză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25

3	Carne fiartă cu pireu din cartofi	110/200	Carne de gaina	150	112.5	23.4	9.9	6.75	133.88
			cartofi	230	165.6	3.31	0.17	31.46	132.48
			lapte	30	30	0.9	0.6	1.5	15.6
			unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
			caise	50	43	0.43	0.17	4.73	20.64
			zahar	10	10			9.9	
			piine de secară	100	100	9	3	48	258
1	Biscuiți fara grasimi hidrogenate	50	biscuiti	50	50	4.1	4.75	37	213
			cirese	100	85	0.85	0.26	12.41	51.85
2	Fructe de sezon (cireșe)	100							
1	Terci de hrișcă cu fileu de pui	250/10/100	hrișcă	60	59.4	6.89	1.19	35.05	203.74
			unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
			fileu de pui	100	100	20.8	8.8	6	119
2	Ccai cu zahăr	200	ceai	0.2	0.2				
			zahăr	10	10			9.9	34.8
			piine	90	90	7.29	1.08	43.2	240.3
			unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
3	Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic si unt	90/10							
						</			

7/10 2024 Nistare
8/10 2024



BAT
rul SRL "Buseli-M"
Dorina

MENIU

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Canţitatea Brutto, gr.	Canţitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------------------	-------------------	----------------------	------------------------	-----------------------	----------	--------	---------	------

A opta zi

1 Fidea cu lapte	250	fidea	70	70	7	0.91	51.8	252
		zahar	5	5			4.95	17.4
		unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
		Lapte 2,5%	100	100	3	2	5	52
2 Lapte	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
		pline	100	100	8.1	1.2	48	267
		unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
		brânză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25

1 Salata varză proaspătă/rosii	100	varză	100	80	0.64		4.32	24.8
		ulei de fl. soarelui	3	3		2.97		26.97
		rosii	25	23.75	0.14		1	4.28
		orez	20	19.8	1.45	0.4	12.47	72.27
2 Supă din orez din bulion de carne	350	orez	3	3	0.02	2.46	0.03	22.44
		unt	10	8	0.1	0.01	0.56	3.28
		morcov	10	8.4	0.14		0.8	3.53
		cartofi	80	57.6	1.15	0.06	10.94	46.08

Total:											
Chefir	200	chefir		200	200	6	0.1	436.59	3205.6		
									92		
4 Piine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic și unt			piine	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8		
				unt							
3 Terci de orez pe lapte	250		zahăr	5	5			4.95	17.4		
				unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4	
				orez	40	39.6	2.89	0.79	24.95	144.54	
				lapte	100	100	3	2	5	52	
				zahăr	10	10			9.9	34.8	
				lapte	100	100	3	2	5	52	

4 Pîine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic	90/10	pîine		90	90	7.29	1.08	43.2	240.3
Chefir	200	chefir		200	200	6	0.1	6	92
Total:									
						116	100.41	366.69	2904.78

6/c
 Gozile Kirstene
 6/0 "Dacia"

COORDONAT
 Șef CSP Chișinău
 Eudochia Tcaci



BAT
 SRL "Buseli-M"
 Dorina

Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produse alimentare	Cantitatea Brutto, gr.	Cantitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------------------	-------------------	--------------------	------------------------	-----------------------	----------	--------	---------	------

A sasea zi:

1 Omletă cu carne	100	Oua	34	29.58	3.85	2.96	0.3	42.3
		Lapte 2,5%	20	20	0.6	0.4	1	10.4
		unt	7	7	0.04	5.74	0.06	52.36
		carne de gaina	120	90	18.72	7.92	5.4	107.1
2 Ceai	200	ceai	0.2	0.2				
		Zahăr	10	10			9.9	34.8
		Lapte 2,5%	100	100	3	2	5	52
		Crupă de griș	35	34.83	3.94	0.24	25.42	119.45
Terci din griș pe lapte	200	zahăr	5				4.95	17.4
		unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
		pine	100	100	9	3	48	258
		fortificată cu fier și acid folic	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
Pine din făina de grâu integrală	100/10	unt						
		pine	100	100	9	3	48	258
		unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
		zahăr	5				4.95	17.4

Legume proaspete:	100	castraveți	50	46.5	0.37		1.4	5.58
		tomate	55	52.25	0.31		2.19	9.41
		orez	20	19.8	1.45	0.4	12.47	72.27
		morcov	10	8	0.1	0.01	0.56	3.28
		cartofi	90	64.8	1.3	0.06	12.31	51.84
2 Supă din legume cu orez și smântână	350/10	ceapa	10	8.4	0.14		0.8	3.53
		pasta de tomate	5	5	0.27		0.75	4.25

a:									
3	Carne fiartă cu pireu din cartofi cu sos	75/100	Carne de gâina	100	75	15.6	6.6	4.5	89.25
			faina de grâu	10	10	1	0.1	7.3	35.8
			pasta de tomate	5	5	0.27		0.75	4.27
			ceapa	8	6.72	0.11		0.64	2.82
			ulei de fl. soarelui	5	5		4.95		44.95
			cartofi	150	108	2.16	0.11	20.52	86.4
			lapte	50	50	1.5	1	2.5	26
			unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
			mere	50	44	0.18		4.97	20.68
			zahar	10	10			9.9	34.8
			5	Pline de secară					

Total:									
1	Oua de gaina	52	ou de gaina	60	52	6.79	5.22	0.52	74.65
2	Vinegret	250	sfecla rosie	100	80	1.36		8.64	34.4
			morcov	10	8	0.1	0.01	0.56	3.28
			ceapa verde	10	8.4	0.14		0.8	3.53
			castraveti	50	46.5	0.37		1.4	5.58
			cartofi	150	108	2.16	0.11	20.52	86.4
			varza	50	40	0.32		2.16	12.4
			ulei	10	10		9.9		89.9
			ceai	0.2	0.2				
			zahar	10	10			9.9	34.8
			4	Paine din faina de grau integrala fortificata cu fier si acid folic si unt	90/10	paine	90	90	7.29
unt	10	10				0.06	8.2	0.09	74.8
chefir	200	200				6	0.1	6	92

Cina I									
1 Budincă din brânză proaspătă		90/20	brânză	60	60	9.6	5.4	0.6	120.6
			lapte	15	15	0.45	0.3	0.75	7.8
			ou de găină	10	8.7	1.13	0.87	0.09	12.44
			zahăr	6	6			5.94	20.88
			cr. de griș	6	6	0.67	0.04	4.36	20.48
			unt	6	6	0.04	4.92	0.05	44.88
			Smințana	20	20	0.56	4	0.64	40
2 Cei cu lapte		200	ceai		0.2				
Gustarea:									
1 Covrigei		60	60	60	60	6.6	1.8	47.4	192
2 Fructe de sezon (struguri)		100	struguri	100	87	0.61	0.17	15.66	60.03
Cina I									
1 Budincă din brânză proaspătă		90/20	brânză	60	60	9.6	5.4	0.6	120.6
			lapte	15	15	0.45	0.3	0.75	7.8
			ou de găină	10	8.7	1.13	0.87	0.09	12.44
			zahăr	6	6			5.94	20.88
			cr. de griș	6	6	0.67	0.04	4.36	20.48
			unt	6	6	0.04	4.92	0.05	44.88
			Smințana	20	20	0.56	4	0.64	40
2 Cei cu lapte		200	ceai		0.2				

6/c Zorica Wishtre
6/0 Jecia



ROBAT
ectorul SRL "Buseli-M"
in Dorina

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci

MENIU



Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Canitatea Brutto, gr.	Canitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------------------	-------------------	----------------------	-----------------------	----------------------	----------	--------	---------	------

A SAPTEA ZI:

un:	1	Omletă cu carne fiartă de găină	100	carne de găina	120	90	18.72	7.92	5.4	107.1
				oua de găină	34	29.58	3.85	2.96	0.3	42.3
				lapte	20	20	0.6	0.4	1	10.4
				unt	7	7	0.04	5.74	0.06	52.36
	2	Pîrjoale din cartofi cu castraveți	200/60	cartofi	300	216	4.32	0.22	41.04	172.8
				oua de găină	17	14.79	1.92	1.48	0.15	21.15
				ulei de floarea soar.	5	5		4.95		44.95
				castraveți	60	55.8	0.45		1.67	6.7
	3	Cei cu zahar	200	ceai	0.2	0.2				
				zahar	10	10			9.9	34.8
				pîine	100	100	8.1	1.2	48	267
				unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
	4	Piine din făina de grîu integrală fortificată cu fier și acid folic cu unt și brînză tare	100/10/10	brînză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25
				unt	10	10				
				pîine	100	100	8.1	1.2	48	267
				unt și brînză tare	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8

[illegible]

Legume proaspete:		100	morcov	80	64	0.83	0.06	4.48	26.24
morcovi	varză				48	0.38		2.59	14.88
				85	68	0.54		3.67	21.08
varză				10	8	0.1	0.01	0.56	3.28
morcov				20	16.8	0.29		1.6	7.06
ceapă				3	3	0.16		0.45	2.55
pastă de tomate				5	5		4.95		44.95
ulei de floarea soar.				5	5	0.14	1	0.16	10
smântână				80	60	12.12	4.2		90
carne				20	17.4	2.26	1.74	0.17	24.88
oua de găina				5	4.95	0.36	0.1	3.12	18.07
orez									
				80	60	12.12	4.2		90
carne				12	12	0.97	0.14	5.76	32.04
piine de grâu				20	20	0.6	0.4	1	10.4
lapte				2	2	0.01	1.64	0.02	14.96
unt				160	128	1.66	0.13	8.96	52.48
morcov				20	20	0.34	0.14	12.6	50
prune uscate									
				50	42.5	0.38	0.17	4.63	19.98
vişine				10	10			9.9	34.8
zahar				100	100	9	3	48	258
piine de secară									
Gustarea:									
1 Biscuiti fara grasimi hidrog.		50	biscuiti	50	50	4.1	4.75	37	213
2 Fructe de sezon (struguri)		100	struguri	100	87	0.61	0.17	15.66	60.03
Cina I									
1 Babă cu brânză şi smintină		200		35	35	3.5	0.46	25.9	126
				100	100	16	9	1	201
			brânză	8	8			7.92	27.84
			zahăr	25	21.75	2.83	2.18	0.22	31.1
			ouă	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
			unt						

[illegible]

lit. rozie
6/0 Roșie
Nistru



COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



Nr. d/o	Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Cantitatea Brutto, gr.	Cantitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------	---------------------	-------------------	----------------------	------------------------	-----------------------	----------	--------	---------	------

A cincea zi:

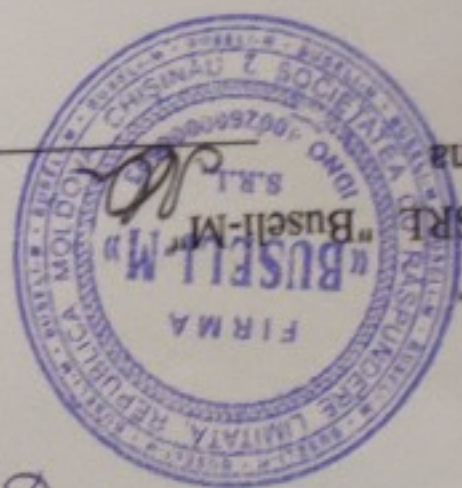
Dejun:

1	Terci din orez risipit cu carne de gaina	200/90	orez	60	59.4	4.34	1.19	37.42	216.81
			zahar	5	5			4.95	17.4
			unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
2	Lapte	200	carne de gaina	100	75	15.6	6.6	4.5	89.25
			Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
			pîne	100	100	8.1	1.2	48	267
3	Pîne din făina de grîu integrală fortificată cu fier și acid folic cu unt și brînză tare 45%	100/10/10	unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
			brînză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25

Prînz:

1	Castraveți/roșii proaspeți	100	castraveți	100	93	0.74		2.79	11.16
			roșii	20	19	0.11		0.8	3.42
			varza	150	120	0.96		6.48	37.2
2	Borș cu varza cu smîntînă	350/10	morcov	10		0.1	0.01	0.56	3.28
			cartofi	100	72	1.44	0.07	13.68	57.6
			ceapa	10	8.4	0.14		0.8	3.53
			pasta de tomate	10	10	0.54		1.5	8.5
			verdeață (patrușel)	10	8	0.35	0.03	0.72	3.28
			smîntînă	10	10	0.28	2	0.32	20
			unt	10	10	0.06		8.2	0.09
			ulei de fl. soarelui	10	10			9.9	
									89.9
									74.8

6/c. 2026 N187202
6/0, 2026



MENIU

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Canţitatea Brutto, gr.	Canţitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------------------	-------------------	----------------------	------------------------	-----------------------	----------	--------	---------	------

A treia zi:

1 Peşte Hec cu cartofi	50/150	peşte	90	51.3	8.72	2.41		74.9
		lapte	50	50	1.5	1	2.5	26
		ouă de găina	30	26.1	3.39	2.61	0.26	37.32
		ulei de floarea soar.	3			2.97		26.97
		cartofi	210	151.2	3.02	0.15	28.73	120.96
		ceapă	10	8.4	0.14		0.8	3.53
		lapte	200	200	6	4	10	104
		pline	100	100	8.1	1.2	48	267
		unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
		brânză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25
2 Lapte	200	unt şi brânză tare						
		fortificată cu fier şi acid folic cu						
		Pâine din făina de grâu integrală						
3	100/10/10	unt						
		brânză tare 45%						
		unt						

1 Legume proaspete:	100	ardei dulci	50	41.25	0.41		2.48	12.38
		tomate	55	52.25	0.31		2.19	9.41
		tomate						
2 Ciorbă cu cartofi	300	cartofi	120	86.4	1.73	0.09	16.42	69.12
		morcov	12	9.6	0.12	0.01	0.67	3.94
		ceapă	6	5.04	0.09		0.48	2.12
		ulei de floarea soar.	3					26.97
			3					

[illegible]

6/090909
 6/090909
 6/090909



COORDONAT
 Șef CSP Chișinău
 Eudochia Tcaci



MENIU

Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Canțitatea Brutto, gr.	Canțitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
---------------------	-------------------	----------------------	------------------------	-----------------------	----------	--------	---------	------

A patra zi:

1 Ragu din legume proaspete cu carne	250/180	carne de gaina	180	135	28.08	11.88	8.1	160.65
		faînă de grâu	5	5	0.5	0.05	3.65	17.9
		cartofi	70	50.4	1.01	0.05	9.58	40.32
		morcov	10	8	0.1	0.01	0.56	3.28
		dovlicel	30	27.9	0.22		0.84	3.35
		ceapă	20	16.8	0.29		1.6	7.06
		mazăre verde	30	30	1.5	0.06	3.9	12
		ulei de floarea soar.	10	10		9.9		89.9
		varză	50	40	0.32		2.16	12.4
		tomate	20	19	0.11		0.8	3.42
		pastă de tomate	10	10	0.54		1.5	8.5
		verdeturi (pătr.)	3	2.4	0.11	0.01	0.22	0.98
		ceai	0.2	0.2				
		zahăr	10	10			9.9	34.8
2 Ceai cu zahar	200	pine din făina de grâu integrală	100	100	8.1	1.2	48	267
		fortificată cu fier și acid folie cu unt și brânză tare	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
		100/10/10	10	10	2.5	2.59		37.25
		brânză tare 45%	10	10	9.6			

6/c. Zorita Nistare



ROBAT
Sectorul SRL "Buseli-M"
in Dorina

MENIU

6/10 2022

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Cantitatea Brutto,gr.	Cantitatea Netto,gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
A doua zi:								
1 Cartofi înabuşi cu carne şi rosii	200/90/70	carne de gaina	175	131.25	27.3	11.55	7.88	156.19
		cartofi	250	180	3.6	0.18	34.2	144
		Lapte 2,5%	50	50	1.5	1	2.5	26
		unt	9	9	0.05	7.38	0.08	67.32
		rosii	70	66.5	0.4		2.79	11.97
2 Lapte	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
3 Pine din faina de grâu integrală fortificată cu fier şi acid folic cu unt	100/10	unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
m:								
1 Legume proaspete: morcov rosii	100	morcov	100	80	1.04	0.08	5.6	32.8
		rosii	50	47.5	0.29		2	8.55
		varză	70	56	0.45			
		morcov	30	24	0.31	0.02	1.68	9.84
		mazăre verde cons.	30	30	1.5	0.06	3.9	12
		rosii	30	28.5	0.17		1.2	5.13
		unt	5	5	0.03	4.1	0.05	37.4
		smântână	5	5	0.14	1	0.16	10
2 Supă cu legume cu smântână cubulion din carne	350/5							

Total:									
Cei cu zahăr	200	varză	100	80	0.64		4.32	24.8	
		morcov	50	40	0.52	0.04	2.8	16.4	
		cartofi	150	108	2.16	0.11	20.52	86.4	
Pine din făină de grâu integrală fortificată cu fier și acid folic și unt	90/10	pastă de tomate	8	8	0.43		1.2	6.8	
		ulei de floarea soar.	5	5		4.95		44.95	
		fână de grâu	3	3	0.3	0.03	2.19	10.74	
		pătrunjel verde	10	8	0.35	0.03	0.72	3.28	
		ceai	0.2	0.2					
		zahăr	10	10			9.9	34.8	
		pine	100	100	8.1	1.2	48	267	
		unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8	
Chefir	200								
		chefir	200	200	6	0.1	6	92	
							</		

[illegible]

6/c. Lozile Nistzeve
6/0 Rada



AT
I SRL "Buseli-M"
rina

COORDONAT
Şef CSP Chişinău
Eudochia Tcaci



MENIU

Prima zi:

Denumirea bucatelor	Volumul bucatelor	Produsele alimentare	Cantitatea Brutto, gr.	Cantitatea Netto, gr.	Proteine	Lipide	Glucide	Kcal
1 Peşte cu cartofi tineri fierţi	50/250	Peşte	100	57	9.69	2.68		83.22
		ceapă	5	4.2	0.07		0.4	1.76
		pesmeţi	5					
		unt	8	8	0.05	6.56	0.07	59.84
		cartofi	300	216	4.32	0.22	41.04	172.8
		mărar	5	4	0.05	0.01	0.31	1.12
		ulei de fl.soarelui	7	7		6.93		62.93
2 Lapte	200	Lapte 2,5%	200	200	6	4	10	104
		piine	100	100	8.1	1.2	48	267
		unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
		brânză tare 45%	10	9.6	2.5	2.59		37.25
1 Legume proaspete:	100	varză	40	32	0.26		1.73	9.92
		morcov	20	16	0.21	0.02	1.12	6.56
		castraveţi	50	46.5	0.37		1.4	5.58
		verdeaţă	20	16	0.21	0.05	1.23	4.48

2	Borș cu smântână cu bulion din carne	350/10	sfeclă	100	80	1.36		8.64	34.4
			morcov	20	16	0.21	0.02	1.12	6.56
			cartofi	70	50.4	1.01	0.05	9.58	40.32
			ceapa	10	8.4	0.14		0.8	3.53
			pasta de tomate	3	3	0.16		0.45	2.55
			verdeață(patrușel)	10	8	0.35	0.03	0.72	3.28
			smântână	10	10	0.28	2	0.32	20
			zahăr	3	3			2.97	10.44
			ulei de fl. soarelui	3	3		2.97		26.97
			Carne de gaina	185	138.75	28.86	12.21	8.33	165.11
3	Carne cu sos și terci din hrișcă	75/100	crupă de hrișcă	45	44.55	5.17	0.89	26.28	152.81
			unt	10	10	0.06	8.2	0.09	74.8
			ceapa	5	4.2	0.07		0.4	1.76
			făină de grâu	4	4	0.4	0.04	2.92	14.32
			pastă de tomate	3	3	0.16		0.45	2.55
4	Compot din prune		prune	50	45	0.32		5.85	26.55
			zahar	10	10			9.9	34.8
5	Piine de secară		piine	100	100	9	3	48	258
:									
1	Chiflă achiziționată	60	chiflă	60	60	6	0.96	30	154.2
2	Iaurt	1/100	iaurt	100	100	2	3	4	50
3	Fructe de sezon (mere)	100	mere	100	88	0.35		9.94	41.36
:									
1	Brânzoaică	80	brinza proasp. 5%	30	30	4.8	2.7	0.3	60.3
			făină de grâu	25	25	2.5	0.25	18.25	89.5
			drojdii	2	2	0.17	0.04	0.36	2.1
			ouă de găină	10	8.7	1.13	0.87	0.09	12.44
			ulei de floarea soar.	5	5		4.95		44.95
			unt	10	10	0.6	8.2	0.09	74.8
			lapte	15	15	0.45	0.3	0.75	7.8
			lapte	20	20	0.6	0.4	1	10.4
2	Legume înăbușite	300	lapte	20	20	0.6	0.4	1	10.4