## меню (3-7 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимост питания (руб)
	<u>Завтрак</u>		
180	<b>Kawa Pucobas молочная</b> рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, с	ККАЛ-165, Б-5, Ж-7, Угл-21, С-1	13-68
180	Каша рисовая (диета, без молока)	ККАЛ-112, Б-2, Ж-3, Угл-20	5-21
10	рис, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная <b>Сыр твердый</b>	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	6-50
180	Чай английский	ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1	8-74
30	молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый <b>Батон белый</b>	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15	<b>3-3</b> 7
	Итого за Завтра	к ККАЛ-477, Б-15, Ж-16, Угл-68, С-1	37-50
	<u>О</u> бед		
50	Салат Морковка с чесноком морковь св. масло растительное, чеснок св. соль йодированна	ККАЛ-29, Б-1, Ж-2, Угл-3, С-1	4-16
180	морковь св. масло растительное, чеснок св. соль иооированна Суп Волна	ккал-97, б-3, ж-5, Угл-9, С-5	10-02
	картофель св, морковь св, яйцо столовое, лук репка, масло ра		10-02
180	зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист <b>Бигос с курищей</b>	ККАЛ-115, Б-15, Ж-3, Угл-8, С-26	30-66
	капуста белокочанная св, куры-бройлеры (цыпленок), лук рет йодированная	ка, морковь св, томат-паста, масло растительное, соль	
180	Компот из изюма	ККАЛ-62, Угл-15	4-32
30	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-70, Б-2, Угл-15	2-45
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-96
	Итого за Обе	ед ККАЛ-416, Б-22, Ж-10, Угл-59, С-32	53-57
	<u>Полдник</u>		
50	Рулетик Венский	ККАЛ-152, Б-5, Ж-2, Угл-28	4-04
	мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 2 соль йодированная, ванилин	5%, яйцо столовое, дрожжи сух, масло растительное,	
200	кисель из облепихи облепиха св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный	ККАЛ-58, Ж-1, Угл-13, С-12	7-94
	Итого за Полдни	к ККАЛ-210, Б-5, Ж-3, Угл-41, С-12	11-98
	<u>Ужин</u>		
80	Суфле рыбное	ККАЛ-112, Б-12, Ж-4, Угл-7	52-60
	горбуша с/г н/р, хлеб белый, яйцо столовое, масло сливочное	72,5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль	
	йодированная		
100	Гарнир каша гречка рассыпчатая	ККАЛ-115, Б-5, Ж-1, Угл-21	2-47
	гречка ядрица, соль йодированная		
50	Соус Молочный	ККАЛ-56, Б-2, Ж-4, Угл-4	4-00
200	молоко сухое 25%, масло растительное, мука в/с, соль йодир	ованная, зелень сухая (укроп, петрушка) ККАЛ-32, Угл-8	0-82
200	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	NAJI-32, 3111-0	U-02
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-64
25	Хлеб ржаной	ККАЛ-43, Б-2, Угл-8	1-96
		н ККАЛ-406, Б-22, Ж-9, Угл-59	63-49
		ь ККАЛ-1 508, Б-64, Ж-39, Угл-226, С-46	153-54

Заведующий МБДОУ

## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимост питания (руб)
	<u>Завтрак</u>		-
150	Каша Рисовая молочная	ККАЛ-137, Б-4, Ж-5, Угл-18, С-1	11-42
10	рис, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, сол		( 50
10	Сыр твердый	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	6-50
180	<b>Чай английский</b> молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый	ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1	8-74
25	молоко сухое 25%, сахар-песок, чаи оаиховыи Батон белый	ККАЛ-65, Б-2, Ж-1, Угл-13	2-81
		ККАЛ-324, Б-12, Ж-12, Угл-42, С-1	29-47
	<u> </u>		-, .,
30	Салат Морковка с чесноком	ККАЛ-17, Ж-1, Угл-2, С-1	2-50
	морковь св, масло растительное, чеснок св, соль йодированная		
150	Суп Волна	ККАЛ-81, Б-2, Ж-5, Угл-8, С-4	<b>8-1</b> 7
	картофель св, морковь св, яйцо столовое, лук репка, масло раст зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист	пительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная,	
160	Бигос с курицей	ККАЛ-103, Б-13, Ж-2, Угл-7, С-23	27-25
	капуста белокочанная св, куры-бройлеры (цыпленок), лук репка, йодипованная	морковь св, томат-паста, масло растительное, соль	
150	Компот из изюма	ККАЛ-52, Угл-13	3-61
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-64
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-57
		ККАЛ-333, Б-19, Ж-8, Угл-46, С-28	44-74
	Полдник		
50	Рулетик Венский	ККАЛ-152, Б-5, Ж-2, Угл-28	4-54
	мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25% соль йодированная, ванилин	6, яйцо столовое, дрожжи сух, масло растительное,	
150	Кисель из облепихи облепиха св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный	ККАЛ-43, Ж-1, Угл-9, С-9	5-95
	Итого за Полдник	ККАЛ-195, Б-5, Ж-3, Угл-38, С-9	10-49
	<u>Ужин</u>		
60	Суфле рыбное	ККАЛ-84, Б-9, Ж-3, Угл-5	39-29
	горбуща с/г н/р, хлеб белый, яйцо столовое, масло сливочное 72, йодированная	5%, масло растительное, молоко сухое 25%, соль	
	Гарнир каша гречка		
100	рассыпчатая	ККАЛ-115, Б-5, Ж-1, Угл-21	2-47
	гречка ядрица, соль йодированная		
50	Соус Молочный	ККАЛ-56, Б-2, Ж-4, Угл-4	4-00
180	молоко сухов 25%, масло растительное, мука в/с, соль йодирово	анная, зелень сухая (укроп, петрушка) ККАЛ-29, Угл-7	0-73
100	Чай с сахаром сахар-песок, чай байховый	KRAJI-25, 5131-7	0-73
15	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7	1-23
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-57
		ККАЛ-354, Б-18, Ж-8, Угл-52	49-29
		ККАЛ-1 206, Б-54, Ж-31, Угл-178, С-38	126-99