меню (1,5-3 лет)

тход (г)	Панменование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак</u>	
150	Каша Ячневая или Пшеничная молочная вчивая, молока сухое 25%, мисло слиючное 72,3%, сихир-песо	ККАЛІ-140, Б-5, Ж-6, Угл-17, С-1
10	Сыр твердый	ККАЛ-31. Б-2, Ж-2
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3
15	Батон белый	ККАЛ-39, Б-1, Угл-8
10	Хлеб рэсаной	KKAJI-17, Б-1, Уш-3
180	Чай карамель молочная	ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12, С-1
	мотоко сухов. 23%, сахар-песок, чай байховый	
	_	ККАЛ-346, Б-12, Ж-15, Уш-40, С-1
120	<u>Завтрак 2</u>	IGIGATI CO NG I Nov. 7 C 10
130	Компот из обленихи облених св мор. глуар-песок	ККАЛ-32, Ж-1, Угл-7, С-10
	Нтого за Завтрак 2	ККАЛ-32, Ж-1, Уіл-7, С-10
	Обед	
30	Икра свекольная с луком	ККАЛ-20, Ж-1, Угл-3, С-1
150	свекли св. лук ренка, мисло растительное, сахар-песок, соль йон	трованная, чеснок св ККАЛ-59, Б-1, Ж-3, Угл-6, С-5
130	Сун овощной картофель св. каруста белокочания св. марковь св. лук репка,	
8.	растительное, соль йовированная, зелень сухая (укроп. петручи	
60	Котлеты Летние из говядины	ККАЛ-159, Б-8, Ж-11, Угл-7
	ховядина односортная для руб. изделий, свинина т.ф. лук репка. соль йоопрования	гречка ядрица. сухари павиров., масло ристительное,
40	Соус Томат	ККАЛ-25, Ж-2, Уш-2
110	точат-паста, луко в с. масло растительное. соль йонированно Картофель отварной с маслом	ККАЛ-93, Б-2, Ж-2, Угн-16, С-9
150	картофель св. масло сливочное 72.5%, соль йодированная, чест	ок св ККАЛ-57, Уіл-14
130	Напиток из вишни, изюма сахар-песок. вишя сухая, изюм	KKA71-57, YIII-14
21	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-49, 6-2, Уш-10
15	Хлеб рэканой	ККАЛ-26. Б-1, Уш-5
	Нтого за Обел	ККАЛ-487, Б-15, Ж-19, Угл-64, С-16
	<u>Полдник</u>	5
50	Булочка Сдобная	ККАЛ-141, Б-4, Ж-3, Угл-24
	мука в с. яіщо столовое, молоко сухое. 25%, сахар-песок, масло соль подированная, ванилин	сливочное /2,5%, масло растительное, брожежен сух,
150	Кисель из смородины черной	ККАЛ-39, Угл-10, С-9
	смаравтна черная св мор. сахар-песок, крахмал картофельный ИТОГО За ПОЛЯЛИИК	ККАЛ-180, Б-4, Ж-3, Угл-33, С-9
	<u>Ужии</u>	
70	Печень в соусе молочном	ККАЛ-113, Б-9, Ж-6, Угл-5, С-7
	печень говяжья отечественная, молоко сухое 25%, масло раст йодироватия	интельное, мука в с. масло сливочное 72,5%, соль
120	Гарнир каша рисовая	
	рассыпчатая	ККАЛ-163, Б-3, Ж-3. Угл-32
	рис. масло сливочное 72.5%, соль повированная	
180	Чай русский сохар-песок, чай бийховый	ККАЛ-36, Уш-9
15	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-35, Б-1, Угл-7
15	Хлеб ржаной	ККАЛ-26, Б-1, Уш-5
	Итого за Ужин	ККАЛ-373, Б-15, Ж-9, Угл-58, С-7 ККАЛ-1 419, Б-46, Ж-48, Угл-202, С-43

меню (3-7 лет)

Паименование блюда	эн, нен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
Завтрак	
Каша Ячневая или	ККАЛ-186, Б-6, Ж-7, Уш-23, С-1
Пшеничная молочная	
	к саль ноопрования ККАЛІ-31, Б-2, Ж-2
	ККАЛ-29, Ж-3
	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Угл-15
	ККАЛІ-17, Б-1, Уют-3
•	KKAJI-101, 6-4, W-4, Ym-13, C-1
молоко суков. 25%, сахар-иссок, чай байховый	
Итого за Завтрак	; ККАЛ-442, Б-16, Ж-18, Угл-55, С-1
<u> Завтрак 2</u>	
	ККАЈІ-37, Ж-1, Угл-8, С-12
ооленика св мор. сакар-песок Итого за Завтрак 2	ККАJI-37, Ж-1, Угл-8, С-12
<u>Obed</u>	
Икра свекольная с луком	ККАЛ-34, Б-1, Ж-1, Угл-5, С-1
свекла св. лук ренка, масло растительное, сахар-песок, соль йо	
	ККАЛІ-79, Б-2, Ж-4, Угл-8. С-7
растительное, соль йохированная, зелень сухая (укроп, петруи	
	KKAJI-212, Б-11, Ж-15, Угл-9
	Secure advised Commencer Agents Relatives
соль подправанная	- «речко пори ци. с умар и натрова мысло растительное,
Соус Томат	ККАЛ-25, Ж-2, Угл-2
	ая, зелень сухия (укроп, петрушки)
	ККАЛ-109, Б-3, Ж-3, Уш-19, С-10
картофель св. масло сливочное 72,5%, соль йодированная, чест	юк св
Напиток из вишни, изюма	ККАЛ-76, Уш-19, С-1
	KKAJI-82, Б-3, Уш-17
	KKAJI-34, 5-1, Ym-7
	ККАЛ-651, Б-20, Ж-25, Угл-86, С-20
	ККАЛ-141, Б-4, Ж-3, Угл-24
мука в с. янцо столовое, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло	сливочное 72,5%, мисло растительное, дрожжен сух,
	ККАЛ-52, Угл-13, С-12
смородна черная св мор, самар-песок, крахмал картофельны	i
	ККАЛ-193, Б-4, Ж-3, Угл-37, С-12
	W6. V 100 T 11 W 7 V 6 C 0
•	ККАЛІ-129, Б-11, Ж-7, Уіл-6, С-8 пипетьное, тука в с. насла сливочнае 72,5%, соль
інодпровинния	
•	ККАЛ-177, Б-3, Ж-3, Уш-34
1	
	KKAJI-40, Ym-10
сахир-песок, чай байховый	
Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-59, 6-2, Уш-12
Хлеб ржаной	KKAJI-26, B-1, Yiji-5
Итого за Ужни	, ККАЛ-430, Б-17, Ж-10, Угл-67, С-8 , ККАЛ-1 753, Б-57, Ж-57, Угл-252, С-53
	Каша Ячневая или Пшеничная молочная миневая, мазоко сухое 25%, маско сливочное 72.5%, сохор-песс Сыр твердый Масло сливочное Батон белый Хлеб ржаной Чай карамель молочная молоко сухое 25%, сохор-пессок, чай байховый Итого за Завтрак 2 Компот из обленихи обхетиха свяще, сохор-пессок Итого за Завтрак 2 Обео Икра свекольная с луком счека св. хор репка, мисло растительное, сохор-песок, сохо бо Сун овощной картофель св. кор ста белкочатая за морковь св. лук репка, растительное, сохо боапропанная, зелень сухоя (укроп, петрук Котлеты Летние из говядины можнота отогортная озя руб и маслий, свитика п ф. лук репка сохо боопровитая Сохо Томат тачат-паста, мужа в к. масло растительное, сохо боопровиная Картофель св. масло сливочное 72.5%, сохо боопровиная картофель св. масло сливочное 72.5%, сохо боопровиная хартофель св. масло сливочное 72.5%, сохо боопровиная картофель св. масло сливочное 72.5%, сохор-песок мисло поддик Комрочка Сдобная изм в се. мине сталовая сухое 25%, масло растинованная черная св. моро, сохор песов краских картофельныя Кисель из сморо, сохор песов краских картофельныя Кисель из сморо, сохор песов краских картофельныя Кисель из сморо, сохор песов краских картофельныя Кисель из байховый Кисель из байховый Кисель из байховый Кисель на байховый Картор ский бельйй Картор ский бельй бельйй Картор ский бельй бельйй Картор ский бельй бельйй Картор ский бельй бель