меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Паименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
150	<u>Завтрак</u> Каша Дружба (рис, пшено)	ККАЛ-140, Б-4, Ж-5, Угл-18, С-1
5	молоко сухов 25%, пивно иглифовиннов, рис, сахар-песок, ма Масло сливочное	ксго сливочное 72,5%, саль йодированная ККАЛ-29, Ж-3
10	Сыр твердый	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2
15	Батон белый	KKAJI-39, Б-1, Угл-8
10	Хлеб ржаной	KKAJI-17, Б-1, Угл-3
180	Чай Братский	ККДЛ-81, Б-3, Ж-3, Угл-11
	молоко сухов 25%, сахар-песок, чий байховый, ванилия	
	Итого за Завтра <u>Завтрак 2</u>	к ККАЛ-338, Б-11, Ж-14, Угл-41, С-1
	Компот из черноплодной	
130	рябины и фруктов (яблоко	ККАЛ-27, Угл-6, С-1
	или груша)	
	рябина чериоплодиая св мор. яблоки свежие, сахар-песок Итого за Завтпак	2 ККАЛ-27, Угл-6, С-1
	<u> 06e0</u>	
30	Салат морковь с кукурузой	ККАЛ-23, Ж-1, Угл-2, С-1
150	морковь св., кукурузи консервированая, масло растительное Бориц с картофелем	ККАЛ-55, Б-1, Ж-3, Угл-7, С-3
-	картофель св. свекла св. морковь св. лук репка: сметана 15%	
60	чеснок св. зелень сухая (укроп. петрушка), лавровый лист Пудинг из говядины	ККАЛ-181, Б-9, Ж-13, Угл-9
	свинина n ф. говядина односортная для руб. изделий, рис. яйц соль йодированная	цо столовое, масло сливочное 72.5%, масло растительное,
50	Соус Красный	ККАЛ-23, Ж-1, Утл-2
	морковь св. лук репка. мука в с. масло растительное, томат-	-паста, соль йодированная. зелень сухая (укроп, петрушка)
110	Гарнир каша гречка	- ККАЛ-127, Б-5, Ж-1, Угл-23
	рассыпчатая гречка ядрица, саль йодированная	
150	Напиток из вишни,	KKAJI-56, Ym-14
150	сухофруктов	KRADI-30, JIM-14
21	сахар-песок, вишня сухая, сухофрукты Хлеб пиченичный белый	ККАЛ-49, Б-2, Угл-10
15	Хлеб рэканой	ККАЛ-26, Б-1, Уш-5
		_Д ККАЛ-539, Б-19, Ж-20, Угл-72, С-4
	<u>Полдник</u>	
50	Пирожок с картофелем	ККАЛІ-123, Б-4, Ж-3, Угл-21, С-2
	мука в с. картофель св. лук репка, яйца столовое, масло расп сливачное 72,5%, соль йодированная, дрожежи сух	
150	Кисель из ишповника сахар-песок, наповник сухой, крахмал картофельный	ККАЛ-45, Уш-11, С-21
1	Итого за Полдни	_К ККАЛ-168, Б-4, Ж-3, Угл-32, С-23
1	<u>Ужин</u>	
60	Запеканка Волжская рыбная	
60	йовированная	
60	Котлета мясо-капустная капуста белокочанная са, свинина мясная п ф, говядина одно	ККАЛ-142, Б-7, Ж-10, Угл-8, С-4 Биста сортная для руб. изделий. хлеб бегый, сухари паниров.
50	масло сливочное 72.5% масло растительное, соль йодирован Соус Томат	иная ККАЛ-31, Ж-2, Угл-2
30	томат-паста, мука в с. масло растительное, соль йодирова	
110	Макаронные изделия	ККАЛ-145, Б-4, Ж-3, Угл- 26
110	отварные с маслом	
180	микираные избелия в с. мисло сливочное 72,5%. саль йодирова Чай французский	ккај-29. Уш-7
	сахар-песок, чий байховый, винилин	West 12 26 11 1 1 1 2
15	Хлеб пшеничный белый	KKAJI-35, B-1, Vm-7
15	Хлеб ржаной	KKAJI-26, Б-1, Угл-5 ККАJI-493, Б-23, Ж-19, Угл-57, С-10
	ттого за Ужн	в ККАЛ-1 565, Б-57, Ж-56, Угл-209, С-39

меню (3-7 лет)

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
200	Завтрак Каша Дружба (рис, пшено) молоко сухов 25% пшено ихифованное, рис. сахар-песок, ма	ККАЛ-187, Б-6, Ж-7, Угл-25, С-1
5	Масло сливочное	ККАJI -2 9, Ж-3
10	Сыр твердый	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2
30	Батон белый	ККАЛ-78. Б-2, Ж-1, Угл-15_
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3
200	Чай Братский	ККАЛ-90, Б-3, Ж-3, Угл-13
	молоко сухов 25%, сахор-песок, чай байховый, ванилин Итого за Завтра	
	<u>Завтрак 2</u> Компот из черноплодной	
150	рябины и фруктов (яблоко	ККАЛ-31, Угл-7, С-1
	или груша) рябина чернопладная св мар. яблаки свежие, сихар-песок	N. 100 ()
	Нтого за Завграк <i>Обед</i>	2 ККАЛ-31, Угл-7, С-1
50	Салат морковь с кукурузой морковь с кукурузой	ККАЈІ-38, Б-1, Ж-2, Угл-4, С-1
00	Борщ с картофелем картофель св. лук репко, сметана 15%	ККАЛ-73, Б-1, Ж-4, Угл-9, С-4
80	чеснок св. 1егень сухая (укроп, петруніка), лавровый лист Пудинг из говядины свинина пф. говядина односориная для руб. изделий, рис. яйц соль йодированная	ККАЛ-241, Б-12, Ж-17, Угл-12
50	Соус Красный	ККАЈІ-23, Ж-1, Угл -2
130	морковь св. лук репка, мука в с. масло растительное, томит- Гарнир каша гречка рассыпчатая	поста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, нетрушка) ККАЛ-150, Б-6, Ж-2, Упп-28
200	гречка ядрица, соль йодированная Напиток из вишни, Сухофруктов сахар-песок, вишя гухан. Сухофрукты	ККАЛ-74, Угл-18, С-1
	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-82, Б-3, Угл-17
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Уш-7
	Нтого за Обе, <u>Полдиик</u>	_Л ККАЛ-716, Б-25, Ж-26, Уш-96, С-6
50	Пирожок с картофелем	ККАЛ-123, Б-4, Ж-3, Угл-21, С-2
	мука в с, картофель св. лук репка. яйцо столовое, масло рист сливичное 72,5%, соль йодированная, дрожжен сух	ительное, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло
~9	Яблоки печеные (дольки)	KKAJI-34, Ym-8, C-1
200	яблоки свежие. сахар-песок Кисель из шиновника сахар-песок. шиновник схой, крахад кортофетьный	ККАЛ-60, Угл-14, С-28
	Итого за Полдин	к ККАЛ-217, Б-4, Ж-3, Угл-44, C-31
0.0	<u>Ужин</u>	
	Запеканка Волжская рыбная минтай филе, катуста велокочанная св. яйцо столовое, масле	ККАЛ-113, Б-13, Ж-6, Угл-2, С-8 э санаочное 72,5%, масло растительное, соль
80	подированная Котлета мясо-капустная	ККАЛ-190, Б-9, Ж-13, Угл-10, С-5 Suera
	катуста белокочанная св. свинина мясноя п ф. говядина однос мисло сливочное 72.5%, мисло растительное, соль йодирован.	
50	Coye Tomam томат-паста. мука в с, масло растительное, соль йодирован	ККАЛ-31, Ж-2, Угл-2
130	макаронные изделия отварные с маслом	ККАЛ-171, Б-5, Ж-3, Угл-31
	ма кар оные избели я в с. масло сянвочное 72,5%, соль йобирова	onum
130 _	Картофель отварной с	ККАЛ-109, Б-3, Ж-3, Уш-19, С-10 Диста -
	МАСЛОМ картофель св. масло сливачное 72,5%, соль подпрованная, чес	
200	Чай французский сихор-песок, чай байховый, вонилин	ККАЛІ-32, Уіл-8
25	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-59, Б-2, Уш-12
15	Хлеб ржаной	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5
	Итого за Ужн	, ККАЛ-731, Б-33, Ж-27, Угл-90, С-23 , ККАЛ-2 127, Б-76, Ж-73, Угл-293, С-63