меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак</u>	
150	Каша Гречневая молочная гречка ядрица, молоко сухов 25%, масло сливочное 72,5%, сиха	ККАЛ-135, Б-5, Ж-6, Угл-16, С-1
5	Масло сливочное	ккал-29, ж-3
15	Батон белый	ККАЛ-39, Б-1, Уш-8
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Уш-3
180	Чай Братский	ККАЛ-81, Б-3, Ж-3, Уш-11
	молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилия	
		ККАЛ-301, Б-10, Ж-12, Угл-38, С-1
130	Завтрак 2 Напиток из ягоды св/мор	ККАЛ-32, Угл-8
150	яводно фруктовая смесь св мар(сморюшна вишия, яблоко), саха	
	Нтого за Завграк 2 <i>Обед</i>	
50	Закуска морковь тушеная	ККАЛ-38, Б-1, Ж-3, Угл-3, С-1
	морковь св. масло стивочное, сметана 15%, мука, сахир, соль	
150	Щи Русские	ККАЛ-63, Б-1, Ж-4, Угл-5, С-7
	кипуста белокочанная св. картофель св. морковь св. лук репка. зелень сухоя (укроп. петрулика). лавровый лист	сметана 15%. мисло ристипельное, соль йодированная.
60	Сиченики из кур с пшеном	KKAJI-133, Б-11, Ж-6, Угл-9, С-1
40	куриная груока. лук репка, пиено игифованное, масло растит	
40	Coyc Tomam томат-паста, мука в с. масло растительное, саль йодированно	ККАЛ-25, Ж-2, Угл-2 ая, зелень сухая (украп, петрулцка)
110	Макаронные изделия	
	отварные с маслом	ККАЛ-145, Б-4, Ж-3, Угл-26
150	макароные изделия в с. масло сливочное 72,5%, соль йовирован.	
150	Компот из сухофруктов	KKAJI-44, Yrr-11
21	Хлеб пшеничный белый	KKAJI-49, Б-2, Уш-10
15	Хлеб рэканой	ККАЛ-26, 6-1, Угл-5
		ККАЈІ-522, Б-20, Ж-17, Угл-71, С-9
	<u>Полдник</u>	
50	Ватрушка с повидлом	ККАЛ-138, Б-4, Ж-2, Угл-27
	мука в с. повиоло фруктовое, яйцо столовое, сахар-песок, мисл растительное, соль йоопрованноя, орожжен сух, ванилин	о сливочное 72,5% молоко суков. 25%, листо
150	Молоко свезкее	ККАЛ-80, Б-4, Ж-4, Угл-6, С-1
130	пастеризованное	*
5		ККЛЛ-218, Б-8, Ж-6, Угл-34, С-1
.	<u>Уэкин</u>	With the Art
50)	Яблоки печеные (дольки)	KKAJI-34, Ym-8, C-1
110	Пудинг творожно-рисовый	ККАЛІ-244, Б-15, Ж-11, Угл-21
	творог свежий 9%, рис. яйцо столовое, сахар-песок, молоко суг павиров масло растительное, соль йодированная. ванилин	хов. 25%, масло сливачнов 72,5%, сметана 15% сухири
50	Соус крем -Брюле	ККАЛ-71, Б-1, Ж-3, Угл-10
180	сахар-песок, молоко сухов 25%, мука в с. масло сливочное 72.5% Unii биз сахара	%, ванилин
15	Чай без сахара Хлеб пшеничный белый	KKAJI-35, B-1.: Yra-7
		KKAJI-26. B-1. Yrn-5
15	Хлеб ржаной	KKAJI-26, B-1, Упл-5 KKAJI-409, B-19, Ж-14, Упл-51, С-2
	нтого за ужив Итого за день	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0

меню (3-7 лет)

Выход (г)	Паименование блюда	эн, цен. (ккал), белки (г), утлеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак</u>	
200	Каша Гречневая молочная	ККАЛ-180, Б-7, Ж-8, Угл-21, С-1
5	гречка ядрица. молоко сухое 25%. масло сливочное 72.5%, сихи Масло сливочное	р-песок, соль йодпрованная ККАЛ-29, Ж-3
30	Батон белый	ККАЛ-78, Б-2, Ж-1, Уш-15
10	Хлеб ржаной	KKAJI-17, Б-1, Уш-3
200	Чай Братский	ККАЛ-90, Б-3, Ж-3, Угл-13
	молоко сухов 25%, сихир-песок, чай байховый, ванилин	
	Итого за Завграк Завграк	ККАЛ-394, Б-13, Ж-15, Угл-52, С-1
150	Завтрак 2 Напиток из ягоды св/мор	ККАЛІ-37, Угл-9
	ягодно фруктовая смесь св мор(смородина, вишня, яблоко), сахи Итого за Завтрак 2	
	<u>Obed</u>	
60	Закуска морковь тушеная	ККАЛ-46, Б-1, Ж-3, Угл-4, С-1
200	морковь св. мисло сливочное, сметани 15%, мука, сихар, соль Ши Русские	ККАЛ-84, Б-2, Ж-6, Уш-7, С-9
	капуста белокочанная св. картофель св. морковь св. лук репка.	
80	гелень сухия (укроп. петрушка). лабробый лист Сиченики из кур с пшеном	ККАЛ-177, Б-15, Ж-8, Угл-12, С-1
	куринная грудка, лук репка. тивно игифованное, масло растит	
50	Соус Томат	ККАЛ-31, Ж-2, Угл-2
	тамит-пасто, мужи в с. масло растительное, соль йовированно Максиполиные издалия	яя. зелень сухая (укроп. петрушка)
130	Макаронные изделия отварные с маслом микароные поелия в с. масло ствочное 72.5%, саль йодирован.	ККАЛ-171, Б-5, Ж-3, Угл-31
200	Комнот из сухофруктов сухофрукты, сахар-песок	ККАЛ-59, Угл-14
35	Хлеб пшеничный белый	ККАЛІ-82, Б-3, Угл-17
15	Хлеб рэканой	ККАЛІ-26, Б-1, Угл-5
		ККАЛ-675, Б-26, Ж-22, Угл-93, С-12
50	<u>Полдник</u>	
	Ватрушка с повидлом муж в с. повидл фруктовое, яйцо столовое, сахир-песок, мисл	KKAJI-138, Б-4, Ж-2, Утл-27
	растительное, соль йобированная, брожежи сух, ванилин	
200	Молоко свежее пастеризованное	ККАЛ-107, Б-5, Ж-6, Уш-9, С-1
*		2
200	Компот из смеси смородина, вишня, яолоко	KKAJI-45, VIII-11, C-5 See - Leo
_	ягодно фруктовия смась св мар(смородина,вишня,яблоко), сихи	p-necok
	Итого за Полдинк Ужин	ККАЛ-289, Б-9, Ж-8, Упт-46, С-6
50	Яблоки печеные (дольки) яблоки свежие, сихир-песок	ККАЛ-34, Угл-8, С-1
130	Пудинг творожно-рисовый	ККАЛ-288, Б-18, Ж-13, Уш-25
	творог свежий 9%, рис. яйца столовое, сахир-песок, молоко су пиниров масло растительное, соль йодированная, винилин	хое 25%, мисло сливочное 72.5% сметина 15%, сухари
50	Соус крем -Брюле	ККАЛІ-71, Б-1, Ж-3, Уіл-10 %. вонилин
200	Чай без сахара	
25	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-59, Б-2, Угл-12
15	Хлеб ржаной	KKAJI-26, Б-1, Угл-5
	Итого за Ужин	ККАЛ-477, Б-23. Ж-16, Угл-60, С-2
	Hroro 22 none	ККАЛ-1 873, Б-71, Ж-61, Уш-259, С-21
	ттого за день	