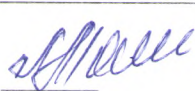

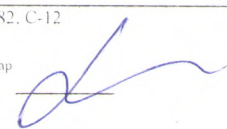


## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Завтрак</u>		
150	<b>Каша Геркулес молочная</b> <i>Геркулес, Молоко сухое 25%, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль пищеваренная</i>	ККАЛ-142, Б-5, Ж-6, У-17
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4
15/10	<b>Батон белый+хлеб ржаной.</b> <i>Батон, Хлеб ржаной</i>	ККАЛ-52, Б-2, Ж-1, У-10
170	<b>Чай французский</b> <i>Чай, Сахар-песок</i>	ККАЛ-27, У-7
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-254, Б-7, Ж-11, У-34
<u>Обед</u>		
150	<b>Суп Волна</b> <i>Картофель св, Морковь св, Масло растительное, Лук репчатый, Масло сливочное, Яйцо столовое, Соль пищеваренная, Зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-89, Б-2, Ж-5, У-9, С-5
60	<b>Котлеты по- Хлыновски с мясом</b> <i>Свинина и ф, Говядина одноокорная для руб, и костей, Картофель св, Лук репчатый, Яйцо столовое, Мука в с, Масло растительное, Соль пищеваренная</i>	ККАЛ-167, Б-9, Ж-13, У-5, С-2
110	<b>Горох отварной с маслом</b> <i>Горох сухой, Масло сливочное, Соль пищеваренная</i>	ККАЛ-132, Б-8, Ж-3, У-20
150	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>Сухофрукты, Сахар-песок</i>	ККАЛ-47, У-11
20/20	<b>Хлеб пшеничный + ржаной</b> <i>Хлеб белый, Хлеб ржаной</i>	ККАЛ-89, Б-3, У-18
<b>Итого за Обед</b>		ККАЛ-524, Б-22, Ж-21, У-63, С-7
<u>Полдник</u>		
50	<b>Булочка Сдобная</b> <i>Мука в с, Молоко сухое 25%, Дрожжи сух, Яйцо столовое, Сахар-песок, Масло сливочное, Ванилин, Масло растительное, Соль пищеваренная</i>	ККАЛ-157, Б-4, Ж-5, У-24
150	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-90, Б-4, Ж-5, У-7, С-1
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-247, Б-8, Ж-10, У-31, С-1
<u>Ужин</u>		
150	<b>Пудинг творожно-яблочный</b> <i>Творог свежий 9%, Яблоко, Манка, Масло сливочное, Сахар-песок, Яйцо столовое, Масло растительное, Соль пищеваренная, Ванилин</i>	ККАЛ-296, Б-15, Ж-14, У-29, С-4
50	<b>Соус Молочный ванильный</b> <i>Мука в с, Масло сливочное, Сахар-песок, Молоко сухое 25%, Ванилин</i>	ККАЛ-65, Б-2, Ж-3, У-8
180	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай, Сахар-песок</i>	ККАЛ-29, У-7
20/10	<b>Батон белый/хлеб ржаной</b> <i>Батон, Хлеб ржаной</i>	ККАЛ-52, Б-2, Ж-1, У-10
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-442, Б-19, Ж-18, У-54, С-4
<b>Итого за</b>		ККАЛ-1467, Б-56, Ж-60, У-182, С-12
Заведующий МБДОУ		Калькулятор
		Шеф-повар
		

## меню (3-7 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Завтрак</u>		
180	<b>Каша Геркулес молочная</b> <i>Геркулес. Молоко сухое 25%. Масло сливочное. Сахар-песок. Соль йодированная</i>	ККАЛ-170, Б-6, Ж-7, У-21, С-1
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4
25/10	<b>Батон белый/хлеб ржаной</b> <i>Батон. Хлеб ржаной</i>	ККАЛ-61, Б-2, Ж-1, У-12
180	<b>Чай французский</b> <i>Чай. Сахар-песок. Ванилин</i>	ККАЛ-29, У-7
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-293, Б-8, Ж-12, У-40, С-1
<u>Обед</u>		
180	<b>Суп Волна</b> <i>Картофель св. Морковь св. Масло растительное. Лук репчатый. Масло сливочное. Яйцо столовое. Соль йодированная. Зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-106, Б-3, Ж-6, У-10, С-6
80	<b>Котлеты по-Хлыновски с мясом</b> <i>Свинина п.ф. Говядина односортовая для рубл. изделий. Картофель св. Лук репчатый. Яйцо столовое. Мука в.с. Масло растительное. Соль йодированная</i>	ККАЛ-223, Б-12, Ж-17, У-7, С-3
130	<b>Горох отварной с маслом</b> <i>Горох сухой. Масло сливочное. Соль йодированная</i>	ККАЛ-156, Б-10, Ж-4, У-24
200	<b>Компот из сухофруктов</b> <i>Сухофрукты. Сахар-песок</i>	ККАЛ-62, У-15
20/30	<b>Хлеб пшеничный + ржаной.</b> <i>Хлеб белый. Хлеб ржаной</i>	ККАЛ-107, Б-4, У-22
<b>Итого за Обед</b>		ККАЛ-654, Б-29, Ж-27, У-78, С-9
<u>Полдник</u>		
50	<b>Булочка Сдобная</b> <i>Мука в.с. Молоко сухое 25%. Дрожжи сух. Яйцо столовое. Сахар-песок. Масло сливочное. Ванилин. Масло растительное. Соль йодированная</i>	ККАЛ-157, Б-4, Ж-5, У-24
200	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-120, Б-6, Ж-6, У-9, С-2
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-277, Б-10, Ж-11, У-33, С-2
<u>Ужин</u>		
170	<b>Пудинг творожно-яблочный</b> <i>Творог свежий 9%. Яблоки. Манка. Масло сливочное. Сахар-песок. Яйцо столовое. Масло растительное. Соль йодированная. Ванилин</i>	ККАЛ-336, Б-17, Ж-16, У-32, С-4
50	<b>Соус Молочный ванильный</b> <i>Мука в.с. Масло сливочное. Сахар-песок. Молоко сухое 25%. Ванилин</i>	ККАЛ-65, Б-2, Ж-3, У-8
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай. Сахар-песок</i>	ККАЛ-32, У-8
30/10	<b>Батон белый/хлеб ржаной</b> <i>Батон. Хлеб ржаной</i>	ККАЛ-70, Б-2, Ж-1, У-14
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-503, Б-21, Ж-20, У-62, С-4
<b>Итого за</b>		ККАЛ-1727, Б-68, Ж-70, У-213, С-16
Заведующий МЕДОУ	Калькулятор	Шеф-повар