

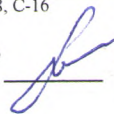
## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b>Завтрак</b>		
150	<b>Каша Пшеничная молочная</b> <i>Пшено, Молоко сухое 25%, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль йодированная</i>	ККАЛ-148, Б-5, Ж-6, У-19, С-1
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4
30	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-1, У-15
180	<b>Чай французский</b> <i>Чай, Сахар-песок</i>	ККАЛ-29, У-7
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-289, Б-7, Ж-11, У-41, С-1
<b>Завтрак 2</b>		
100	<b>Компот из черноплодной рябины и фруктов (яблоко или груша)</b> <i>Смесь ягодная рябинка-новинка, Сахар-песок, Яблоки</i>	ККАЛ-20, У-5, С-1
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККАЛ-20, У-5, С-1
<b>Обед</b>		
150	<b>Суп овощной</b> <i>Картофель св, Морковь св, Капуста св, Лук репка, Горошек зеленый, Масло растительное, Сметана 15%, Зелень сухая (укроп, петрушка), Соль йодированная</i>	ККАЛ-64, Б-1, Ж-4, У-7, С-6
60	<b>Котлеты по-Хлыновски с мясом</b> <i>Свинина п/ф, Говядина односортовая для руб. изделий, Картофель св, Лук репка, Яйцо столовое, Мука в/с, Масло растительное, Соль йодированная</i>	ККАЛ-167, Б-9, Ж-13, У-5, С-2
50	<b>Соус Красный</b> <i>Морковь св, Лук репка, Мука в/с, Масло растительное, Томат-паста, Соль йодированная, Зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-1, У-2, С-1
110	<b>Гарнир каша рисовая рассыпчатая</b> <i>Масло сливочное, Соль йодированная, Рис</i>	ККАЛ-161, Б-3, Ж-3, У-31
150	<b>Напиток из вишни, сухофруктов</b> <i>Вишня сухая, Сахар-песок, Сухофрукты</i>	ККАЛ-54, У-13
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-560, Б-16, Ж-21, У-76, С-9
<b>Полдник</b>		
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
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
<b>Ужин</b>		
60	<b>Яблоки печенье (дольки)</b> <i>Яблоки, Сахар-песок</i>	ККАЛ-45, У-10, С-4
80	<b>Запеканка Геракл творожная</b> <i>Творог свежий 9%, Геркулес, Яйцо столовое, Масло сливочное, Сахар-песок, Мука в/с, Сметана 15%, Сахар паниров., Масло растительное, Соль йодированная</i>	ККАЛ-216, Б-12, Ж-12, У-15
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
30	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-1, У-15
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-434, Б-16, Ж-16, У-55, С-4
<b>Итого за</b>		ККАЛ-1 550, Б-47, Ж-58, У-208, С-16

Заведующий  
МБДОУ

 Калькулятор

Шеф повар



## меню (3-7 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b>Завтрак</b>		
200	<b>Каша Пшеничная молочная</b> <i>Пшено, Молоко сухое 25%, Масло сливочное, Сахар-песок, Соль йодированная</i>	ККАЛ-197, Б-7, Ж-8, У-25, С-1
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-33, Ж-4
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-105, Б-3, Ж-1, У-21
200	<b>Чай французский</b> <i>Чай, Сахар-песок, Ванилин</i>	ККАЛ-32, У-8
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-367, Б-10, Ж-13, У-54, С-1
<b>Завтрак 2</b>		
150	<b>Компот из черноплодной рябины и фруктов (яблоко или груша)</b> <i>Смесь ягодная рябинка-новинка, Сахар-песок, Яблоки</i>	ККАЛ-31, У-7, С-1
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККАЛ-31, У-7, С-1
<b>Обед</b>		
200	<b>Суп овощной</b> <i>Картофель св, Морковь св, Капуста св, Лук репка, Горошек зеленый, Масло растительное, Сметана 15%, Зелень сухая (укроп, петрушка), Соль йодированная</i>	ККАЛ-85, Б-2, Ж-5, У-9, С-9
80	<b>Котлеты по-Хлыновски с мясом</b> <i>Свинина п/ф, Говядина односортовая для руб. изделий, Картофель св, Лук репка, Яйцо столовое, Мука в/с, Масло растительное, Соль йодированная</i>	ККАЛ-223, Б-12, Ж-17, У-7, С-3
50	<b>Соус Красный</b> <i>Морковь св, Лук репка, Мука в/с, Масло растительное, Томат-паста, Соль йодированная, Зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-25, Ж-1, У-2, С-1
130	<b>Гарнир каша рисовая рассыпчатая</b> <i>Масло сливочное, Соль йодированная, Рис</i>	ККАЛ-191, Б-4, Ж-3, У-37
200	<b>Напиток из вишни, сухофруктов</b> <i>Вишня сухая, Сахар-песок, Сухофрукты</i>	ККАЛ-72, У-17
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-703, Б-22, Ж-26, У-94, С-13
<b>Полдник</b>		
60	<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-189, Б-5, Ж-6, У-29
185	<b>Молоко свежее</b>	ККАЛ-111, Б-5, Ж-6, У-9, С-1
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-300, Б-10, Ж-12, У-38, С-1
<b>Ужин</b>		
70	<b>Яблоки печеные (дольки)</b> <i>Яблоки, Сахар-песок</i>	ККАЛ-53, У-12, С-4
90	<b>Запеканка Геракл творожная</b> <i>Творог свежий 9%, Геркулес, Яйцо столовое, Масло сливочное, Сахар-песок, Мука в/с, Сметана 15%, Сухари паниров., Масло растительное, Соль йодированная</i>	ККАЛ-243, Б-14, Ж-13, У-17
200	<b>Чай с сахаром</b> <i>Чай, Сахар-песок</i>	ККАЛ-32, У-8
40	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-105, Б-3, Ж-1, У-21
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-433, Б-17, Ж-14, У-58, С-4
<b>Итого за</b>		ККАЛ-1 834, Б-59, Ж-65, У-251, С-20

Заведующий  
МБДОУ

Калькулятор

Шеф повар