

# Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

## Завтрак

7	8	31	218	150	Суп молочный с вермишелью
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
3	3	19	111	150	Кофейный напиток на молоке
4	4	-	54	10	Сыр

## Завтрак 2

-	-	13	51	100	Сок фруктовый
2	-	16	86	100	Апельсин

## Обед

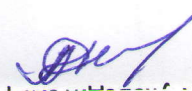
1	4	15	89	150	Рассольник со сметаной
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	2	1	24	60	Томаты свежие с растительным маслом
5	14	21	199	130	Картофельное пюре
14	10	16	158	0,060	Котлета мясная

## Полдник

61	38	53	426	40	Крендель сахарный
-	-	18	93	180	Кисель

## Ужин

12	7	4	125	60	Рыба по-польски
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
2	4	6	90	130	Капуста тушеная

Руководитель Лемидова Л. В. 



## Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

### Завтрак

-	2	4	34	180	Суп молочный с вермишелью 2 сп
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
3	2	16	92	180	Кофейный напиток на молоке
4	4	-	54	10	Сыр

### Завтрак 2

-	-	13	51	100	Сок фруктовый
2	-	16	86	100	Апельсин

### Обед

2	6	15	118	180	Рассольник со сметаной
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
-	2	1	19	40	Томаты свежие с растительным маслом
14	10	16	158	70	Котлета мясная
3	6	23	148	160	Картофельное пюре

### Полдник

61	38	53	426	60	Крендель сахарный
-	-	18	93	150	Кисель

### Ужин

12	7	4	125	70	Рыба по-польски
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
2	2	7	56	160	Капуста тушеная

Руководитель Демидова Л.В. 