

17 марта 2023 г.

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

Завтрак

15	10	17	216	70	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
-	2	7	43	0,02	Сметанная подлива
4	4	-	54	10	Сыр

Завтрак 2

-	-	13	51	100	Сок фруктовый
1	1	15	66	100	Яблоко

Обед

1	3	1	30	50	Салат из свежих огурцов с луком
3	1	6	48	150	Суп картофельный с рыбой 2 сп
5	14	21	199	130	Картофельное пюре
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
10	10	4	141	60	Шницель (биточек) мясной паровой

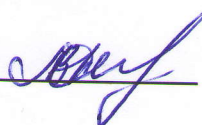
Полдник

-	-	-	-	59	пряник
6	6	9	116	150	Молоко кипяченое
1	1	15	70	45	зефир

Ужин

9	13	2	125	80	Омлет натуральный с маслом
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
2	2	19	100	150	Чай с молоком
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В.



Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

Завтрак

14	9	15	198	80	Запеканка творожная
4	3	17	105	180	Какао на молоке
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
4	4	-	54	10	Сыр
-	2	7	43	0,02	Сметанная подлива

Завтрак 2

-	-	13	51	100	Сок фруктовый
1	1	15	66	100	Яблоко

Обед

1	3	1	30	60	Салат из свежих огурцов с луком
5	2	2	76	180	Суп картофельный с рыбой 1 сп
3	6	23	148	160	Картофельное пюре
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
10	10	4	141	80	Шницель (биточек) мясной паровой

Полдник

-	-	-	-	59	пряник
6	6	9	116	150	Молоко кипяченое
1	1	15	70	45	зефир

Ужин

9	13	2	156	100	Омлет натуральный с маслом
4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
2	2	17	92	180	Чай с молоком
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В.

