

Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

Завтрак

5	6	18	149	180	Суп молочный с крупой (ячневый)
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
4	3	17	105	180	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр

Завтрак 2

1	1	15	66	100	Яблоко
---	---	----	----	-----	--------

Обед

2	6	15	118	180	Рассольник со сметаной
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
1	2	3	31	40	Салат из свеклы с зелёным горошком
14	16	16	221	160	Жаркое по - домашнему
-	-	13	75	150	Сок фруктовый

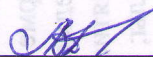
Полдник

2	3	17	98	30	Печенье
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов

Ужин

4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
2	4	6	90	130	Капуста тушеная
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В.



Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

Завтрак

3	4	13	112	150	Суп молочный с крупой (ячневый)
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
4	4	20	127	150	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр

Завтрак 2

1	1	15	66	100	Яблоко
---	---	----	----	-----	--------

Обед

1	4	15	89	150	Рассольник со сметаной
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
1	2	3	31	40	Салат из свеклы с зелёным горошком
14	16	16	221	160	Жаркое по - домашнему
-	-	13	75	150	Сок фруктовый

Полдник

2	3	17	98	30	Печенье
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов

Ужин

4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
2	4	6	90	130	Капуста тушеная
-	3	3	156	30	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В.

