

Меню Дети Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

Завтрак

14	9	15	198	80	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
2	-	10	47	20/5	Батон с маслом
4	4	-	54	10	Сыр
-	3	11	65	20	Сметанная подлива

Завтрак 2

-	-	10	47	100	Груша
---	---	----	----	-----	-------

Обед

3	1	6	48	150	Суп картофельный с рыбой 2 сп
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
2	-	14	100	40	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
1	4	5	55	50	Винегрет
5	14	21	199	130	Картофельное пюре
14	10	16	158	60	Котлета мясная

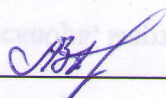
Полдник

-	-	-	-	65	пряник
6	6	9	116	150	Молоко кипяченое
1	1	15	70	49	зефир

Ужин

4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	17	68	150	Компот из сухофруктов
9	13	2	125	80	Омлет натуральный с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В.



Меню Дети-сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда
Белки	Жиры	Углеводы	ККал		

Завтрак

19	13	21	269	100	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
4	4	-	54	10	Сыр
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива

Завтрак 2

-	-	10	47	100	Груша
---	---	----	----	-----	-------

Обед

5	2	2	76	180	Суп картофельный с рыбой 1 сп
-	-	13	75	150	Сок фруктовый
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
-	-	-	-	5	Соль
3	6	23	148	160	Картофельное пюре
-	3	4	40	60	Винегрет
14	10	16	158	70	Котлета мясная
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с

Полдник

-	-	-	-	65	пряник
6	6	9	116	180	Молоко кипяченое
1	1	15	70	49	зефир

Ужин

4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
9	13	2	156	100	Омлет натуральный с маслом
-	3	3	156	30	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В.

