

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
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	7	Сыр

Завтрак 2

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

Обед

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

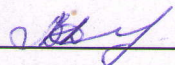
Полдник

3	4	22	130	0,04	сушка
4	6	6	96	150	Ряженка
1	1	15	70	49	зефир

Ужин

4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	14	54	150	Чай с сахаром
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

14	9	15	198	80	Запеканка творожная
4	4	20	127	150	Какао на молоке
2	4	15	104	30/5	Батон с маслом
-	3	11	65	20	Сметанная подлива
4	4	-	54	7	Сыр

Завтрак 2

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

Обед

5	2	2	76	180	Суп картофельный с рыбой 1 сп
-	-	20	82	180	Компот из сухофруктов
1	-	10	43	20	Хлеб ржано-пшеничный
4	1	24	111	50	Хлеб пшеничный в/с
-	-	-	-	5	Соль
3	6	23	148	160	Картофельное пюре
-	2	1	27	60	Салат из свежих огурцов
10	10	4	141	60	Шницель (биточек) мясной паровой

Полдник

3	4	22	130	0,04	сушка
5	4	7	90	180	Ряженка
1	1	15	70	49	зефир

Ужин

4	1	24	111	30	Хлеб пшеничный в/с
-	-	13	48	180	Чай с сахаром
9	13	2	156	100	Омлет натуральный с маслом
-	2	2	32	50	Кабачковая икра

Руководитель Демидова Л.В.

