## Меню ДОУ (сад)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),
	Завтрак1	витамины (мг), микроэлементы (мг)
180		ККал-129, Белки-7, Жиры-10, У/в-26
100	<b>Суп молочный рисовый (сад)</b> Крупа рисовая, *Вода, Молоко, Сахар (песок), Масло сливочное,	, <u>,</u> , ,
30/10	<b>Батон с маслом(сад)</b> Масло сливочное, Батон	ККал-140, Белки-2, Жиры-8, У/в-16
200	<b>Какао на молоке(сад)</b> Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода	ККал-99, Белки-1, Жиры-2, У/в-6
	Итого за Завтрак1	ККал-368, Белки-10, Жиры-20, У/в-48
	<u>Завтрак2</u>	
100	Яблоки(сад)	ККал-58, У/в-15
	Итого за Завтрак2	ККал-58, У/в-15
	<u>Обед</u>	
180	Суп рыбный(сад)	ККал-117, Белки-10, Жиры-12, У/в-17
	Минтай с/м, Картофель, Лук репчатый, Морковь, *Вода, Масло растительное, Соль йодированная, Крупа пшенная, Лавровый лист, Томат-паста	
80	Гуляш из печени (сад)	ККал-90, Белки-10, Жиры-7, У/в-18
	Масло сливочное, Масло растительное, Мука пшеничная, Лук репчатый, Морковь, Соль йодированная, Томат-паста, *Вода, Печень	
150	Макароны отварные с	
	маслом сливочным (сад) Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное	ККал-216, Белки-4, Жиры-4, У/в-21
50	Хлеб ржаной(сад)	ККал-141, Белки-2, Жиры-2, У/в-14
180	Компот из ягод ( сад)	ККал-128, У/в-12
	Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамор Итого за Обел	оженные ККал-692, Белки-27, Жиры-25, У/в-82
	Полдник	1 1
80	Булочка домашняя (сад) Мука пшеничная, Соль йодированная, Сахар (песок), Яйцо, Мас.	ККал-185, Жиры-2, У/в-7
	растительное	
180	Молоко кипяченое(сад)	ККал-108, Белки-3, У/в-53
		ККал-292, Белки-3, Жиры-2, У/в-60
	<u>Ужин</u>	
200	Капуста тушенная с мясом (cad)	ККал-171, Белки-10, Жиры-12, У/в-30
	Капуста белокочанная, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочн йодированная, *Вода, Фарш из индейки	юе, Томат-паста, Масло растительное, Соль
50	Хлеб пшеничный (сад)	ККал-110, Белки-3, Жиры-2, У/в-12
200	<b>Чай с сахаром (сад)</b> Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода	ККал-109, У/в-14
		ККал-390, Белки-14, Жиры-14, У/в-56
	Итого за	ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

**Итого за** ККал-1 800, Белки-54, Жиры-60, У/в-261

## Меню ДОУ (ясли)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
150	Суп молочный рисовый (ясли) Крупа рисовая, *Вода, Молоко, Сахар (песок), Масло сливочное,	ККал-121, Белки-4, Жиры-4, У/в-28
20/10	Батон с маслом(ясли)	ККал-115, Белки-3, Жиры-4, У/в-11
180	Масло сливочное, Батон <b>Какао на молоке(ясли)</b>	ККал-94, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
	Какао-порошок, Сахар (песок), Молоко, *Вода	MG 220 F 0 M 11 M/ 50
		ККал-330, Белки-9, Жиры-11, У/в-58
	<u> Завтрак2</u>	
100	Яблоки(ясли)	ККал-43, У/в-11
	Итого за Завтрак2	ККал-43, У/в-11
	<u>Обед</u>	
<i>150</i>	Суп рыбный(ясли)	ККал-127, Белки-8, Жиры-9, У/в-9
	Минтай с/м, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Масло раст Лавровый лист, Томат-паста	ительное, Соль йодированная, Крупа пшенная, *Вода,
<i>60</i>	Гуляш из печени (ясли)	ККал-74, Белки-8, Жиры-7, У/в-7
	Масло сливочное, Масло растительное, Мука пшеничная, Лук р *Вода, Печень	епчатый, Морковь, Соль йодированная, Томат-паста,
120	Макароны отварные с	ККал-115, Белки-2, Жиры-2, У/в-31
120	<b>МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (ЯСЛИ)</b> Макаронные изделия, Соль йодированная, Масло сливочное	ККал-115, <b>Б</b> елки-2, Жиры-2, 575-51
40	Хлеб ржаной(ясли)	ККал-79, Белки-2, У/в-11
150	<b>Компот из ягод (ясли)</b> Витамин С, Сахар (песок), *Вода, Плоды и ягоды быстрозамор	ККал-96, У/в-8
		ККал-491, Белки-20, Жиры-19, У/в-65
	<u>Полдник</u>	
60	Булочка домашняя (ясли)	ККал-173, Белки-2, Жиры-3, У/в-19
00	Мука пшеничная, Соль йодированная, Дрожжи сухие, Сахар (перастительное	•
150	Молоко кипяченое(ясли)	ККал-106, Белки-2, Жиры-3, У/в-18
	Итого за Полдник	ККал-279, Белки-5, Жиры-5, У/в-37
	<u>Ужин</u>	
180	Капуста тушенная с мясом (ясли)	ККал-118, Белки-6, Жиры-10, У/в-17
	( <b>ЛСЛИ)</b> Капуста белокочанная, Морковь, Лук репчатый, Масло сливочн Фарш из индейки	ное, Масло растительное, Соль йодированная, *Вода,
40	Хлеб пшеничный (ясли)	ККал-91, Белки-1, Жиры-2, У/в-10
180	<b>Чай с сахаром(ясли)</b> Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода	ККал-49, У/в-4
		ККал-257, Белки-8, Жиры-12, У/в-31
100	Чай черный байховый, Сахар (песок), *Вода	ККал-257, Белки-8, Жиры-12, У/в-31