

СОГЛАСОВАНО


 Заведующий
 ТБДОУ № 05
 Куранда Ю. Б.

МЕНЮ

26 сентября 2024 г.

Сад 12 часов

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность, ккал
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
БУТЕРБРОД С МАСЛОМ	25	1.5	4.7	10.3	9
КАША ЖИДКАЯ МОЛОЧНАЯ МАННАЯ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ	180	5.4	6.6	26.7	18
КАША ГРЕЧНЕВАЯ РАССЫПЧАТАЯ (аллергики)	180	10.1	8.5	57.5	34
ВАФЛИ ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЕ	20	0.6	0.7	15.5	7
ЧАЙ С ВАРЕНЬЕМ	180/15	0.2	0.1	11.3	4
ЧАЙ С САХАРОМ (аллергики)	180	0.1		9.9	4
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА) (аллергики)	180	0.1		0.2	
Итого		7.7	12.1	63.8	39
II Завтрак					
ЙОГУРТ ПИТЬЕВОЙ М Д Ж. 2.5%	180	5	4.5	8.1	10
Итого		5	4.5	8.1	10
Обед					
САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ С ЧЕРНОСЛИВОМ	60	0.9	3.1	10.2	7
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ И СМЕТАНОЙ)	200	4.6	5	8.5	10
СУП ИЗ ОВОЩЕЙ (С МЯСОМ) (аллергики)	200	4.4	4.3	8.3	9
КОТЛЕТЫ ИЛИ БИТОЧКИ РЫБНЫЕ ЗАПЕЧЕННЫЕ (БИТОЧКИ)	80	11.1	4.5	6.9	11
РЫБА (ФИЛЕ) ОТВАРНАЯ (аллергики)	80	15.6	0.9	0.5	7
МЯСО (ГОВЯДИНА) ТУШЕНОЕ (аллергики)	80	23.5	20.1	0.5	27
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ	140	3.1	5.1	20.6	14
ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ (БЕЗ МОЛОКА) (аллергики)	140	2.3	5	18.9	13
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	4
БАТОН ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.5	0.6	10.3	6
СОК ФРУКТОВЫЙ (АБРИКОСОВЫЙ)	180	0.9		22.9	9
Итого		23.4	18.5	87.9	61
Полдник					
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ В МОЛОЧНОМ СОУСЕ	80	10.1	11.5	7.1	17
ТЕФТЕЛИ ИЗ ГОВЯДИНЫ С РИСОМ - "ЕЖИКИ" (аллергики)	80	13.7	15.3	6.1	21
ЗАПЕКАНКА ОВОЩНАЯ	140	5.9	10.3	27.1	22

ОВОЩИ ТУШЕННЫЕ (аллергики)	140	1.8	2.9	9.3	71
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГАЩЕННЫЙ	20	1.3	0.2	8.5	41
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	180/7	0.2		6.4	28
ЧАЙ (БЕЗ САХАРА) (аллергики)	180	0.1		0.2	1
ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ	50	6.6	3.5	21.6	145
Итого		24.1	25.5	70.7	614
Всего		60.2	60.6	230.5	1726

Медицинская сестра

Женя

Шилова Н.Ю.