Меню корпус 1 (3-7лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	·
180	$Cyn\ $ молочный манный $\partial \backslash c$ молоко свежее, манная крупа, сахар, масло сливочное, соль йодированн	кКал-129 чая
200	Чай с молоком д\с молоко свежее, сахар, чай	кКал-105
47	Бутерброды с маслом д\с батон петровский (пшеничный), масло сливочное	кКал-169
	Итого за 3	автрак1 кКал-403
	<u>Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за 3	автрак2 кКал-46

<u>Обед</u>

помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное (кг), лук репчатый, соль йодированная

180 Рассольник ленинградский с мясом д/с кКал-163

картофель, свинина, лопатка, огурцы соленые, морковь, крупа перловая, сметана, лук репчатый, масло растительное (кг), соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп), лавровый лист

80 **Рыба, припущенная с овощами д/с** кКал-104

минтая филе, морковь, масло сливочное, лук репчатый

120 Пюре картофельное д/с кКал-120

картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная

200 Компот из вишни д/с кКал-101

вишня б/з, сахар, лимонная кислота

<i>50</i>	Хлеб	ржаной	∂c	
-----------	------	--------	---------------	--

кКал-99

	•				
			Итого за О	бед кКал-626	
		<u>Полдник</u>			
50	Пряники*			кКал-183	
200	Чай с сахаром д\с			кКал-45	
	сахар, чай				
		TT	-	- IC 220	

Итого за Полдник кКал-228

<u>Ужин</u>

30	Батон Петровский (пшеничный)	кКал-71
100	Апельсины*	кКал-43
180	Суп молочный с макаронными изделиями д\с	кКал-145
	молоко свежее, макаронные изделия, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45

сахар, чай

Итого за Ужин кКал-304

Итого за день кКал-1 607

____ МАДОУ ∂/с №125

10.01.24

Меню корпус 1 (1,5-3 года)

		эн. цен. (ккал), белки (г),
Выход Наименование блюда	Наименорание блюда	углеводы (г),
(r))	витамины (мг),
		микроэлементы (мг)

<u> Завтрак1</u>

150 Суп молочный манный ясли кКал-109

молоко свежее, манная крупа, сахар, масло сливочное

200 Чай с молоком ясли кКал-360

молоко свежее, сахар, чай

кКал-145

батон петровский (пшеничный), масло сливочное

Итого за Завтрак 1 кКал-614

<u> Завтрак2</u>

100 Сок фруктовый *

кКал-46

Итого за Завтрак 2 кКал-46

Обед

40 Салат из свежих помидоров и огурцов ясли

кКал-26

помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное (кг), лук репчатый, соль йодированная

150 Рассольник ленинградский с мясом ясли кКал-89

картофель, свинина, лопатка, огурцы соленые, морковь, сметана, лук репчатый, крупа перловая, масло растительное (кг), соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп), лавровый лист

60 Рыба, припущенная с овощами я/с

кКал-87

минтая филе, морковь, масло сливочное, лук репчатый

100 Пюре картофельное ясли

кКал-97

картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная

150 Компот из вишни ясли

кКал-75

вишня б/з, сахар, лимонная кислота

40 Хлеб ржаной ясли

кКал-79

Итого за Обед кКал-453

Полдник

200 Чай с сахаром ясли

кКал-33

сахар, чай

50 Пряники*

кКал-183

Итого за Полдник кКал-216

Ужин

150	Суп молочный с макаронными изделиями ясли	кКал-114	
200	молоко свежее, макаронные изделия, сахар, масло сливочное Чай с сахаром ясли сахар, чай	кКал-33	
30	Батон Петровский (пшеничный)	кКал-71	
100	Апельсины*	кКал-43	
	Итого за	Ужин кКал-261	
	Итого за	а день кКал-1 590	

____ МАДОУ ∂/с №125

10.01.24

Меню корпус 1 (СУТОЧНАЯ ПРОБА)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
180	Суп молочный манный д\с	кКал-129
	молоко свежее, манная крупа, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	Чай с молоком д\c	кКал-105
	молоко свежее, сахар, чай	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
	Итого за	Завтрак1 кКал-403
	<u> Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за	Завтрак2 кКал-46

<u>Обед</u>

60	Салат из свежих помидоров и огурцов д\с	кКал-39
	помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное (кг), лук репчатый, соль йодированная	ı
180	Рассольник ленинградский с мясом д\с	кКал-163
	картофель, свинина, лопатка, огурцы соленые, морковь, крупа перловая, сметана, лук репчаты растительное (кг), соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп), лавровый лист	й, масло
80	Рыба, припущенная с овощами д/с	кКал-104
	минтая филе, морковь, масло сливочное, лук репчатый	
120	Пюре картофельное д\с	кКал-120
	картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная	
200	Компот из вишни д\с	кКал-101
	вишня б/з, сахар, лимонная кислота	
50	Хлеб ржаной д\с	кКал-99
	Итого за Обед	д кКал-626
	<u>Полдник</u>	
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45
	сахар, чай	-
	Итого за Полдни	қ кКал-45
	<u>Ужин</u>	
30	Батон Петровский (пшеничный)	кКал-71
100	Апельсины*	кКал-43
180	Суп молочный с макаронными изделиями д\с	кКал-145
	молоко свежее, макаронные изделия, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45
	сахар, чай	

МАДОУ ∂/с №125

10.01.24

Меню корпус 1 (АЛЛЕРГИЯ НА МОЛОКО)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u> Завтрак1</u>	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
180	Суп безмолочный манный д\с	кКал-48
	манная крупа, сахар, масло сливочное	
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45
	сахар, чай	
	Итого за Завтра	к1 кКал-262
	<u>Завтрак2</u>	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за Завтра	к2 кКал-46
	<u>Обед</u>	
60	Салат из свежих помидоров и огурцов д\с	кКал-39
	помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное (кг), лук репчатый, соль йодирова	анная
180	Рассольник ленинградский с мясом д\с	кКал-163
	картофель, свинина, лопатка, огурцы соленые, морковь, крупа перловая, сметана, лук репрастительное (кг), соль йодированная, зелень сушеная (петрушка, укроп), лавровый лист	іатый, масло
80	Рыба, припущенная с овощами д/с	кКал-104

200	Компот из вишни д\с	кКал-101
	вишня б/з, сахар, лимонная кислота	
50	Хлеб ржаной д\c	кКал-99
120	Пюре картофельное без молока	кКал-120
	картофель, масло сливочное, соль йодированная	
	Итого за Обе	д кКал-626
	<u>Полдник</u>	
50	Пряники*	кКал-183
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45
	сахар, чай	
	Итого за Полдни	к кКал-228
	<u>Ужин</u>	
30	Батон Петровский (пшеничный)	кКал-71
100	Апельсины*	кКал-43
200	Чай с сахаром д\с	кКал-45
	сахар, чай	
180	Суп безмолочный с макаронными изделиями $d \mid c$	кКал-66
	макаронные изделия, масло сливочное, сахар	
	Итого за Ужи	н кКал-225
	Итого за ден	ь кКал-1 387

____ МАДОУ ∂/с №125

Меню корпус 1 (АЛЛЕРГИЯ НА КИСЛОМОЛО

(r

Выход (г) Наименование блюда

<u> Завтрак 1</u>

180	Суп молочный манный д\с	кКал
200	молоко свежее, манная крупа, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	Чай с молоком д\c	кКал
200	молоко свежее, сахар, чай	KKU
47	•	кКал
4/	Бутерброды с маслом д\с	KKa).
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	
	<u> Завтрак2</u>	•
100		uV o
	Сок фруктовый *	кКал
	Ит	гого за Завтрак 2 кКал
	<u>Обед</u>	
60	Салат из свежих помидоров и огурцов д\с	кКал
	помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное (кг), лук репчатый, соль йодированная	
180	Рассольник ленинградский с мясом д\с	кКал
	картофель, свинина, лопатка, огурцы соленые, морковь, крупа перловая, сметана, лук репчаты йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп), лавровый лист	й, масло растительное (кг), со
80	Рыба, припущенная с овощами д/с	кКал
	минтая филе, морковь, масло сливочное, лук репчатый	
120	Пюре картофельное д\с	кКал
	картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная	
200	Компот из вишни д\с	кКал
	вишня б/з, сахар, лимонная кислота	
50	Хлеб ржаной д\с	кКал
	P	Итого за Обед кКал
	Полдник	
200		V.a
200	Чай с сахаром д\с	кКал

сахар, чай

мука пшеничная, творог, молоко свежее, сахар, яйцо куриное (шт.), дрожжи, масло сливочное, соль йодированная, ванилин

Итого за Полдник кКал

Ужин

30	Батон Петровский (пшеничный)	кКал
100	Апельсины*	кКал
180	Суп молочный с макаронными изделиями д\с	кКал
200	молоко свежее, макаронные изделия, сахар, масло сливочное, соль йодированная $oldsymbol{H}oldsymbol{a}oldsymbol{u}$ $oldsymbol{c}$	кКал
	сахар, чай	

Итого за Ужин кКал

Итого за день кКал

МАДОУ ∂/с №125

10.01.24

Меню корпус 1 (АЛЛЕРГИЯ НА РЫБУ)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
180	Суп молочный манный д\с	кКал-129
	молоко свежее, манная крупа, сахар, масло сливочное, соль йодированная	
200	Чай с молоком д\c	кКал-105
	молоко свежее, сахар, чай	
47	Бутерброды с маслом д\с	кКал-169
	батон петровский (пшеничный), масло сливочное	

Итого за Завтрак1 кКал-403

Завтрак2

кКал-145

Итого за Завтрак2 кКал-46

	<u> </u>	
60	Салат из свежих помидоров и огурцов д\с	кКал-39
	помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное (кг), лук репчатый, соль йодир	ованная
180	Рассольник ленинградский с мясом д\с	кКал-163
	картофель, свинина, лопатка, огурцы соленые, морковь, крупа перловая, сметана, лук р растительное (кг), соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп), лавровый лис	
120	Пюре картофельное д\с	кКал-120
	картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная	
200	Компот из вишни д\с	кКал-101
	вишня б/з, сахар, лимонная кислота	
50	Хлеб ржаной д\с	кКал-99
80	Мясо отварное (свинина) д\с	кКал-286
	свинина, лопатка, лук репчатый, морковь	
	Итого за Об	бед кКал-808
	<u>Полдник</u>	
80	Булочка "Творожная" д\с	кКал-256
	мука пшеничная, творог, молоко свежее, сахар, яйцо куриное (шт.), дрожжи, масло слийодированная, ванилин	ивочное, соль
200	Ацидолакт д/с	кКал-136
	Итого за Полдн	ик кКал-392
	<u>Ужин</u>	
30	Батон Петровский (пшеничный)	кКал-71
100	Апельсины*	кКал-43

Суп молочный с макаронными изделиями

180

 $\partial |c$

200 Чай с сахаром д\с

кКал-45

сахар, чай

Итого за Ужин кКал-304

Итого за день кКал-1 953

МАДОУ ∂/с №125

10.01.24

Меню корпус 1 (АЛЛЕРГИЯ НА ГЛЮТЕН)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак1</u>	
200	Чай с молоком д\c	кКал-105
	молоко свежее, сахар, чай	
180	Суп безмолочный с рисовой крупой д\с	кКал-60
	рис, сахар, масло сливочное	
	Итого за Зав	трак1 кКал-165
	Завтрак2	
100	Сок фруктовый *	кКал-46
	Итого за Зав	трак2 кКал-46
	<u>Обед</u>	

60 Салат из свежих помидоров и огурцов д\с кКал-39

помидоры свежие, огурцы свежие, масло растительное (кг), лук репчатый, соль йодированная

80 Рыба, припущенная с овощами д/с кКал-104

минтая филе, морковь, масло сливочное, лук репчатый

120 Пюре картофельное $\partial \backslash c$ кКал-120

картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная

200 Компот из вишни д/с кКал-101 вишня б/з, сахар, лимонная кислота 180 Суп картофельный д\с кКал-65 картофель, морковь, лук репчатый, масло растительное (кг), соль йодированная, зелень сушеная (петрушка,укроп) Итого за Обед кКал-429 Полдник Чай c сахаром $\partial | c$ 200 кКал-45 сахар, чай Салат из моркови с сахаром* *60* кКал-32 морковь, сахар Итого за Полдник кКал-77 **Ужин** Апельсины* *100* кКал-43 Чай c сахаром $\partial | c$ 200 кКал-45 сахар, чай Суп молочный с пшеном д/с 180 кКал-190 молоко свежее, пшено, масло сливочное, сахар, соль йодированная Итого за Ужин кКал-278

Итого за день кКал-995

_ _ _