

Меню для детей с 3-х до 7 лет (1 неделя) 2024 год

Прием пищи	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
ЗАВТРАК	Макароны отварные с сыром	200	Бутерброд с маслом	30	Каша вязкая молочная манная с маслом и сахаром	210	Батон «Пектиновый» Сыр «Легенда Алтая»	25 10	Бутерброд с маслом	30
	Кисель	200	Суп молочный с макаронными изделиями	200	Какао с молоком	180	Каша вязкая молочная пшеничная с маслом и сахаром	210	Суп молочный с гречневой крупой	200
	Пряник	27	Чай с молоком	180	Вафли	20	Чай с молоком	180	Кофейный напиток с молоком	180
Суммарный объем блюд		427		410		410		425		410
2 ЗАВТРАК	Яблоки свежие	100	Напиток витаминизированный	100	Бананы свежие	100	Груши свежие	100	Напиток витаминизированный	100
ОБЕД	Суп картофельный с горохом. Гренки	200 10	Суп картофельный с клецками на кур.бульоне	200	Салат из свеклы	50	Пампушки Борщ с картофелем на м/ б со сметаной	30 200/5	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	200
	Рыба припущенная в молоке	80	Рагу из курицы	200	Щи из свежей капусты с картофелем на м/ бульоне со сметаной	200/5	Жаркое по-домашнему	155	Печень говяжья по-строгановски	70
	Пюре картофельное Капуста тушеная	100 50			Плов из отварной говядины	145		100	Пюре картофельное Капуста тушеная	100 50
	Сок яблочный	170	Компот из сушеных фруктов	200	Сок яблочный	170	Компот из сушеных фруктов	200	Сок яблочный	170
	Хлебец пшеничный	45	Хлебец пшеничный	45	Хлебец пшеничный	45			Хлебец пшеничный	45
	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30
Суммарный объем блюд		685		675		645		720		665
Уплотненный полдник	Суп молочный с геркулесом	200	Запеканка из творога	100	Творожники песочные	50	Пудинг из творога с рисом	100	Салат из свеклы или Винегрет овощной	100 100
	Чай с молоком	180	Соус молочный сладкий	50	Чай с лимоном	180/7	Соус молочный сладкий	50	Омлет натуральный	80
	Булочка домашняя	1/50	Йогурт «Клубника»	200			Кефир	200	Чай с лимоном Печенье	180/7 28
									Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20
Суммарный объем блюд		430		350		237		350		415

Меню для детей с 3-х до 7 лет (2 неделя) 2024 год

Прием пищи	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
ЗАВТРАК	Каша вязкая молочная рисовая с маслом и сахаром	210	Батон «Пектиновый» Сыр «Легенда Алтая»	25 10	Бутерброд с повидлом	30	Батон «Пектиновый» Сыр «Легенда Алтая»	25 10	Бутерброд с маслом	30
	Какао с молоком	180	Суп молочный с макаронными изделиями	200	Суп молочный с гречневой крупой	200	Каша вязкая молочная манная с маслом и сахаром	210	Суп молочный с геркулесом	200
	Вафли	20	Кофейный напиток с молоком	180	Какао с молоком	180	Чай с молоком	180	Кофейный напиток с молоком	180
Суммарный объем блюд		410		415		410		425		410
2 ЗАВТРАК	Бананы свежие	100	Напиток витаминизированный	100	Яблоки свежие	100	Напиток витаминизированный	100	Груши свежие	100
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	200/10	Пампушки	1/30			Суп крестьянский с крупой на м./бульоне со сметаной	200/5	Борщ с картофелем со сметаной	200/10
	Суфле из рыбы	80	Борщ с капустой и картофелем на м/б со сметаной	200/5	Суп картофельный с крупой на кур/бульоне со сметаной	200/5	Тефтели мясные в соусе сметанный с томатом	80/30	Запеканка из печени с рисом	150
	Капуста тушеная	50	Бефстроганов	70	Котлеты из курицы	70	Капуста тушеная	50	Соус сметанный с томатом	30
	Пюре картофельное	100	Каша вязкая пшеничная	100	Пюре из свеклы	100	Пюре картофельное	100		
	Напиток витаминизированный	150	Сок яблочный	170	Кисель из концентрата	200	Сок яблочный	170	Компот из сушеных фруктов	200
	Хлебец пшеничный	45			Хлебец пшеничный	45	Хлебец пшеничный	45	Хлебец пшеничный	45
	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	30
Суммарный объем блюд		665		605		650		710		665
Уплотненный полдник	Рагу из овощей	180	Пудинг из творога запеченный	100	Рыба по-польски	80	Пудинг из творога с яблоками	100	Салат из свеклы или Винегрет овощной	100 100
	Чай с лимоном	180/7	Соус молочный сладкий	50	Пюре картофельное	100	Соус молочный сладкий	50	Омлет натуральный	80
	Пирожки печеные с повидлом	1/60	Кефир	200	Чай с лимоном	180/7	Йогурт «Клубника»	200	Чай с лимоном Печенье	180/7 28
	Хлеб ржано-пшеничный	20	Пряник	27	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20			Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20
Суммарный объем блюд		447		377		387		350		415