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

Прием пищи	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
ЗАВТРАК	Макароны отварные с сыром	150	Бутерброд с маслом	30	Каша вязкая молочная манная	200	Батон «Пектиновый» Сыр «Легенда Алтая»	25 10	Бутерброд с маслом	30
	Кисель	150	Суп молочный с макаронными изделиями	200	Какао с молоком	150	Суп молочный с пшеном	200	Суп молочный с гречневой крупой	200
	Пряник	27	Чай с молоком	150	Вафли	20	Чай с молоком	150	Кофейный напиток с молоком	150
Суммарный объем блюд		327		380		370		385		380
2 ЗАВТРАК	Яблоки свежие	100	Груши свежие	75	Бананы свежие	100	Груши свежие	75	Яблоки свежие	100
ОБЕД	Суп картофельный с горохом. Гренки	150 10	Суп картофельный с клецками на кур.б	150	Салат из свеклы Щи из свежей капусты на м/б со сметаной	30 150/5	Пампушки	30	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	150
	Тефтели рыбные тушеные в соусе сметанный с томатом	60/15	Рагу из курицы	150	Суфле из отварного мяса и риса	70	Борщ с картофелем на м/б со сметаной	150/5	Запеканка из печени с рисом	50
	Пюре картофельное	100			Пюре картофельное	100	Жаркое по-домашнему	155	Пюре картофельное Соус сметанный с томатом	100 30
	Сок яблочный	170	Компот из сушеных фруктов	150	Сок яблочный	170	Компот из сушеных фруктов	150	Сок яблочный	170
	Хлебец пшеничный	30	Хлебец пшеничный	30	Хлебец пшеничный	30			Хлебец пшеничный	30
	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25
Суммарный объем блюд		560		505		580		515		555
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	50 100
	Чай с молоком	150	Соус молочный сладкий	30	Чай с лимоном	150/3,5	Соус молочный сладкий	30	Омлет натуральный	80
	Булочка домашняя	1/50	Йогурт «Клубника»	150			Кефир	150	Чай с лимоном Печенье	150/3,5 14
									Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20
Суммарный объем блюд		400		280		203,5		280		317,5

Меню для детей с 1 года до 3-х лет (2 неделя) 2024 год

Прием пищи	Понедельник		Вторник		Среда		Четверг		Пятница	
ЗАВТРАК	Каша вязкая молочная рисовая с маслом и сахаром	160	Бутерброд с маслом	30	Бутерброд с повидлом	30	Батон «Пектиновый» Сыр «Легенда Алтая»	25 10	Бутерброд с маслом	30
	Чай с молоком	150	Суп молочный с макаронными изделиями	200	Суп молочный с гречневой крупой	200	Каша вязкая молочная манная	200	Суп молочный с геркулесом	200
	Вафли	20	Кофейный напиток с молоком	150	Какао с молоком	150	Чай с молоком	150	Кофейный напиток с молоком	150
Суммарный объем блюд		330		380		380		385		380
2 ЗАВТРАК	Бананы свежие	100	Груши свежие	100	Яблоки свежие	100	Бананы свежие	100	Груши свежие	75
ОБЕД	Щи из свежей капусты с картофелем со сметаной	150/5	Пампушки	1/30	Суп картофельный с крупой на кур.б со сметаной	150/5	Суп крестьянский с крупой на м/б со сметаной	150/5	Борщ с картофелем со сметаной	150/5
	Суфле из рыбы	80	Борщ с капустой и картофелем на м/ б со сметаной	150/5	Котлеты из курицы	50	Тефтели мясные в соусе сметанный с томатом	60/30	Запеканка из печени с рисом	150
	Капуста тушеная	30	Запеканка картофельная с мясом	155	Пюре из свеклы	100	Капуста тушеная	30	Соус сметанный с томатом	30
	Пюре картофельное	100	Соус сметанный с томатом	30	Кисель из концентрата	150	Пюре картофельное	100		
	Компот из сушеных фруктов	150	Сок яблочный	170			Сок яблочный	170	Компот из сушеных фруктов	150
	Хлебец пшеничный	30			Хлебец пшеничный	30	Хлебец пшеничный	30	Хлебец пшеничный	30
	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	25
Суммарный объем блюд		570		565		510		600		540
Уплотненный полдник	Рагу из овощей	180	Пудинг из творога запеченный	100	Рыба по-польски	80	Суп картофельный с рыбными фрикадельками	150	Салат из свеклы или Винегрет овощной	50 100
	Чай с лимоном	150/3,5	Соус молочный сладкий	30	Пюре картофельное	100	Чай с сахаром	150	Омлет натуральный	80
	Пирожки печеные с повидлом	1/60	Кефир	150	Чай с лимоном	150/3,5	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20	Чай с лимоном	150/3,5
	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20			Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20	Печенье	14	Хлеб ржано-пшеничный стойленский с морской капустой	20
Суммарный объем блюд		413,5		280		353,5		334		303,5