

## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
150	<b>Суп молочный с крупой</b> <small>пишено илифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-4, Ж-5, Угл-14	7-53
10	<b>Сыр твердый</b>	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	5-50
180	<b>Какао утренний аромат</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, какао-порошок, ванилин</small>	ККАЛ-90, Б-3, Ж-3, Угл-12	7-69
13	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-73
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	0-77
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-288, Б-12, Ж-11, Угл-36	23-22
<b>Завтрак 2</b>			
100	<b>Компот из смеси смородина, вишня, яблоко</b> <small>ягодно-фруктовая смесь св/мор(смородина, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-22, Угл-5	2-17
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККАЛ-22, Угл-5	2-17
<b>Обед</b>			
40	<b>Икра тыквы</b> <small>тыква св/мор, морковь св, масло растительное, лук репка, сахар-песок, лимон свежий, тмин-носок, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-33, Ж-3, Угл-2	4-15
150	<b>Щи столичные с мясом</b> <small>картофель св, капуста белокочанная св, говядина св/м з/ч, морковь св, лук репка, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лаптовый лист</small>	ККАЛ-89, Б-3, Ж-6, Угл-6	11-18
60	<b>Биточки или котлеты кур (духовые)</b> <small>куриная грудка, хлеб белый, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-96, Б-11, Ж-2, Угл-8	1-72
120	<b>Пюре картофельное</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-107, Б-3, Ж-4, Угл-16	7-09
150	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок</small>	ККАЛ-44, Угл-11	2-40
24	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-56, Б-2, Угл-12	2-10
21	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-36, Б-1, Угл-7	1-53
<b>Итого за Обед</b>		ККАЛ-461, Б-21, Ж-15, Угл-62	30-17
<b>Полдник</b>			
50	<b>Сочни песочные с творогом</b> <small>мука в/с, творог свежий 9%, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, масло растительное, соль йодированная, сода пищевая, панили</small>	ККАЛ-181, Б-6, Ж-8, Угл-21	6-95
150	<b>Кисель из смородины красной</b> <small>смородина красная св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-41, Угл-10	4-43
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-222, Б-6, Ж-8, Угл-31	11-38
<b>Ужин</b>			
60	<b>Шницель рыбный натуральный (духовой).</b> <small>минтай филе, лук репка, сухари паниров., яйцо столовое, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-81, Б-10, Ж-3, Угл-4	19-86
120	<b>Макаронные изделия отварные с маслом</b> <small>макаронные изделия в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-158, Б-5, Ж-3, Угл-29	4-34
180	<b>Чай вишневый</b> <small>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</small>	ККАЛ-42, Угл-10	2-42
19	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-45, Б-1, Угл-9	1-68
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	0-77
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-345, Б-17, Ж-6, Угл-56	29-07
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 338, Б-55, Ж-40, Угл-190	96-01