

15.02.2024 (2чт)

меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
150	Каша Манная молочная <small>манка, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-120, Б-4, Ж-4, Угл-16	7-46
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	3-40
150	Чай Братский <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-68, Б-2, Ж-2, Угл-10	6-33
17	Батон белый	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, Угл-9	=
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	=
Итого за Завтрак			17-19
<u>Завтрак 2</u>			
100	Напиток из ягоды св/мор <small>ягоды фруктовая смесь св/мор(смородина, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-25, Угл-6	2-04
Итого за Завтрак 2			2-04
<u>Обед</u>			
50	Икра овощная <small>морковь св, свекла св, лук репчат, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная, сахар-песок</small>	ККАЛ-46, Б-1, Ж-3, Угл-4	4-54
150	Уха из петуха <small>кури-бройлеры (филе грудки), картофель, лук репчат, морковь св, масло растительное, соль йодированная, зелень сушен (петрушка, укроп), майорановый лист</small>	ККАЛ-78, Б-4, Ж-5, Угл-3	5-12
50	Рыбный батончик (паровой) <small>минтай филе, хлеб белый, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, масло растительное</small>	ККАЛ-69, Б-7, Ж-3, Угл-4	16-36
110	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-97, Б-2, Ж-5, Угл-11	10-50
150	Компот из яблок изюма <small>яблоки свежие, изюм, сахар-песок</small>	ККАЛ-44, Угл-11	3-08
25	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-59, Б-2, Угл-12	=
15	Хлеб ржаной	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5	=
Итого за Обед			39-60
<u>Полдник</u>			
20	Печенье	ККАЛ-81, Б-1, Ж-2, Угл-15	4-50
30	Яблоки печеные (дольки) <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-20, Угл-5	0-70
150	Кисель из смородины красной <small>смородина красная св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-41, Угл-10	5-55
Итого за Полдник			10-75
<u>Ужин</u>			
190	Мясные рулетики в бульоне <small>мясо в/с, свиные мясные ш/ф, заливная односортовая для рыб, изюм, лук репчат, масло сливочное 72,5%, яйцо столовое, соль йодированная, зелень сушен (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-241, Б-11, Ж-13, Угл-21	25-48
180	Чай вишневый <small>сахар-песок, вишня сушен, чай байховый</small>	ККАЛ-42, Угл-10	1-08
21	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-49, Б-2, Угл-10	=
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	=
Итого за Ужин			26-56
Итого за день			96-14