

## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эв. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
150	<b>Суп молочный с крупой</b> <small>молочный и картофельный, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-114, Б-4, Ж-5, Угл-14	7-81
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-29, Ж-3	3-40
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
10	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	0-77
<b>Итого за Завтрак</b>			<b>21-40</b>
<b>Завтрак 2</b>			
100	<b>Напиток из ягоды св/мор</b> <small>ягодно-фруктовый сгущенный св/мор(смородина, вишня, яблоки), сахар-песок</small>	ККАЛ-25, Угл-6	2-04
<b>Итого за Завтрак 2</b>			<b>2-04</b>
<b>Обед</b>			
30	<b>Салат Друзья (кукуруза, фасоль)</b> <small>кукуруза консервированная, фасоль, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-44, Б-2, Ж-2, Угл-5	0-66
150	<b>Борщ Вегетарианский</b> <small>свекла св., капуста белокочанная св., морковь св., лук репка, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-36, Б-1, Ж-2, Угл-4	12-45
60	<b>Биточки или котлеты кур (духовые)</b>	ККАЛ-96, Б-11, Ж-2, Угл-8	17-61
30	<b>Соус Томат</b> <small>куриная грудка, хлеб белый, мука в/с, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-19, Ж-1, Угл-1	=
110	<b>Гарнир каша перловая вязкая</b> <small>перловая, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-3, Угл-14	10-22
150	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок</small>	ККАЛ-44, Угл-11	2-39
24	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-56, Б-2, Угл-12	2-10
20	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-53
<b>Итого за Обед</b>			<b>46-96</b>
<b>Полдник</b>			
20	<b>Печенье</b>	ККАЛ-81, Б-1, Ж-2, Угл-15	12-19
30	<b>Яблоки печеные (дольки)</b> <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-20, Угл-5	=
150	<b>Кисель из смородины красной</b> <small>смородина красная св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-41, Угл-10	4-29
<b>Итого за Полдник</b>			<b>16-48</b>
<b>Ужин</b>			
60	<b>Котлета рыбная</b> <small>горбуша с/с потрохи, хлеб белый, лук репка, яйцо столовое, сахар паниров., масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-101, Б-10, Ж-4, Угл-5	20-83
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	4-77
180	<b>Чай яблочный</b> <small>яблоки свежие, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	1-45
19	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-45, Б-1, Угл-9	1-68
10	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	0-77
<b>Итого за Ужин</b>			<b>29-50</b>
<b>Итого за день</b>			<b>116-38</b>