

## 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> <i>пшено шлифованное, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подорожанная</i>	ККАЛ-114, Б-4, Ж-5, Угл-14	9-12
10	<b>Сыр твердый</b>	ККАЛ-31, Б-2, Ж-2	5-50
180	<b>Кофейный напиток на молоке</b> <i>молоко сухое 25%, сахар-песок, кофейный напиток</i>	ККАЛ-111, Б-4, Ж-4, Угл-14	8-20
15	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-39, Б-1, Угл-8	1-73
10	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	0-77
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-312, Б-13, Ж-12, Угл-39	25-32
<b>Завтрак 2</b>			
100	<b>Компот из смеси смородина, вишня, яблоко</b> <i>ягоды фруктовые смесь см/мор(смородина, вишня, яблоки), сахар-песок</i>	ККАЛ-22, Угл-5	2-19
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККАЛ-22, Угл-5	2-19
<b>Обед</b>			
30	<b>Салат Друзья (кукуруза, фасоль)</b> <i>кукуруза консервированная, фасоль, масло растительное, соль подорожанная</i>	ККАЛ-44, Б-2, Ж-2, Угл-5	3-57
150	<b>Свекольник</b> <i>свекла св, картофель св, морковь св, лук репчатый, сметана 15%, масло растительное, манат-паста, соль подорожанная, чеснок св, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</i>	ККАЛ-66, Б-1, Ж-4, Угл-7	6-97
50	<b>Пудинг из говядины</b> <i>свинина мясная п/ф, говядина односортовая для руб. изделий, рис, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль подорожанная</i>	ККАЛ-134, Б-7, Ж-9, Угл-6	16-79
110	<b>Пюре картофельное мягкое</b> <i>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль подорожанная</i>	ККАЛ-99, Б-2, Ж-4, Угл-14	2-09
150	<b>Напиток из вишни</b> <i>вишня сухая, сахар-песок</i>	ККАЛ-57, Угл-14	4-19
25	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-59, 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-495, Б-15, Ж-19, Угл-66	37-24
<b>Полдник</b>			
50	<b>Гренки сладкие ванильные</b> <i>батон нарезной, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, ванилин</i>	ККАЛ-189, Б-4, Ж-7, Угл-39	7-72
150	<b>Кисель из смородины красной</b> <i>смородина красная св/мор, сахар-песок, крахмал картофельный</i>	ККАЛ-41, Угл-10	4-42
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-230, Б-4, Ж-7, Угл-49	12-14
<b>Ужин</b>			
50	<b>Запеканка кур Рябушка"</b> <i>куриная грудка, капуста белокочанная св, яйцо столовое, молоко сухое 25%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль подорожанная</i>	ККАЛ-82, Б-9, Ж-3, Угл-4	26-84
30	<b>Соус Томат</b> <i>манат-паста, мука в/с, масло растительное, соль подорожанная, зелень сухая (укроп, петрушка)</i>	ККАЛ-19, Ж-1, Угл-1	=
110	<b>Гарнир каша перловая вязкая</b> <i>перловка, масло сливочное 72,5%, соль подорожанная</i>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-3, Угл-14	=
180	<b>Чай с лимоном</b> <i>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</i>	ККАЛ-26, Угл-6	1-74
20	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-68
10	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	0-77
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-279, Б-14, Ж-8, Угл-39	31-03
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 337, Б-46, Ж-46, Угл-198	107-92