

меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
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	7-41
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	3-29
180	Чай с молоком сгущенным <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, чай байховый</small>	ККАЛ-80, Б-2, Ж-2, Угл-14	6-33
15	Батон белый	ККАЛ-39, Б-1, Угл-8	=
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	=
Итого за Завтрак			17-03
Завтрак 2			
100	Напиток из ягоды св/мор <small>ягодно-фруктовая смесь св/мор(смородина, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-25, Угл-6	2-04
Итого за Завтрак 2			2-04
Обед			
30	Салат свекла с огурцом консервированным <small>свекла св., огурцы консервированные, масло растительное</small>	ККАЛ-22, Ж-1, Угл-2	1-70
150	Рассольник с крупой <small>картофель св., морковь св., огурцы консервированные, лук репка, перловка, масло растительное, сметана 15%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-81, Б-1, Ж-4, Угл-10	3-89
50	Запеканка мясная сборная <small>свинина п/ф, сердце говяжье, лук репка, рис, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-100, Б-6, Ж-6, Угл-5	8-20
110	Капуста тушеная с томатом <small>капуста белокочанная св., морковь св., лук репка, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная, сахар-песок, перец острый</small>	ККАЛ-54, Б-2, Ж-2, Угл-8	3-32
150	Компот из яблок изюма <small>яблоки свежие, изюм, сахар-песок</small>	ККАЛ-44, Угл-11	2-39
24	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-56, Б-2, Угл-12	=
15	Хлеб ржаной	ККАЛ-26, Б-1, Угл-5	=
Итого за Обед			19-50
Полдник			
25	Пряники	ККАЛ-87, Б-2, Ж-1, Угл-19	5-40
25	Груша запеченная (дольки) <small>груши свежие, сахар-песок, масло сливочное 72,5%</small>	ККАЛ-22, Ж-1, Угл-1	14-48
149	Кисель из облепихи <small>облепиха св/мор, сахар-песок, крахмал, картофельный</small>	ККАЛ-43, Ж-1, Угл-9	1-83
Итого за Полдник			21-71
Ужин			
50	Комлета рыбная <small>горбуша с/с потрош., хлеб белый, лук репка, яйцо столовое, сухари паниров., масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-84, Б-9, Ж-3, Угл-4	1-02
110	Макаронные изделия отварные с маслом <small>макаронные изделия в/с, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-145, Б-4, Ж-3, Угл-26	4-30
30	Соус яичный <small>яйцо столовое, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, лимон свежий, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-22, Б-1, Ж-2, Угл-1	0-85
180	Чай вишневый <small>сахар-песок, вишня сухая, чай байховый</small>	ККАЛ-42, Угл-10	2-73
19	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-45, Б-1, Угл-9	=
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	=
Итого за Ужин			8-90
Итого за день			69-18