

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	Суп молочный вермишелевый <small>макаронные изделия в/с, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-102, Б-4, Ж-4, Угл-13	8-72
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	2-80
180	Кофейный напиток шоколадный <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, кофейный напиток, какао-порошок</small>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-3, Угл-12	6-68
15	Батон белый	ККАЛ-39, Б-1, Угл-8	1-73
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	0-77
Итого за Завтрак			20-70
Завтрак 2			
100	Компот из брусники св/мор <small>брусника св/мор, сахар-песок</small>	ККАЛ-22, Угл-5	4-60
Итого за Завтрак 2			4-60
Обед			
30	Икра кабачков <small>кабачки св/мор, морковь св, масло растительное, лук репка, соль йодированная, лимон свежий, томат-паста, сахар-песок, чеснок св, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-35, Ж-3, Угл-2	3-20
150	Рассольник казачий <small>картофель св, сердце говядины, огурцы консервированные, говядина св/м з/ч, фасоль, лук репка, шпинат п/ф, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, чеснок св, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-123, Б-7, Ж-6, Угл-10	7-15
60	Голубцы быстрые из мяса <small>капусты безкочанная св, свинина мясная п/ф, говядина односортовая для руб. изделий, лук репка, рис, масло сливочное 72,5%, масло растительное, яйцо столовое, соль йодированная</small>	ККАЛ-119, Б-6, Ж-9, Угл-4	15-95
31	Соус Сметано -томатный <small>сметана 15%, мука в/с, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-39, Б-1, Ж-3, Угл-2	1-61
110	Гарнир каша перловая с овощами <small>перловка, морковь св, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-2, Угл-14	4-62
150	Компот из кураги <small>курага без косточки, сахар-песок</small>	ККАЛ-40, Б-1, Угл-9	5-55
24	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-56, Б-2, Угл-12	2-10
20	Хлеб ржаной	ККАЛ-34, Б-1, Угл-7	1-53
Итого за Обед			41-71
Полдник			
50	Творожная булочка <small>мука в/с, творог свежий, яйцо столовое, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, дрожжи сух, масло растительное, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-141, Б-6, Ж-3, Угл-23	5-46
150	Кисель из сока фруктового <small>сок фруктовый, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-79, Угл-19	8-39
Итого за Полдник			13-85
Ужин			
40	Салат свекла с кукурузой <small>свекла св, кукуруза консервированная, масло растительное</small>	ККАЛ-33, Б-1, Ж-2, Угл-3	8-97
148	Омлет с сыром <small>яйцо столовое, сыр твердый, молоко сухое 25%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-222, Б-16, Ж-16, Угл-3	18-03
180	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	0-72
19	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-45, Б-1, Угл-9	1-68
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	0-77
Итого за Ужин			30-17
Итого за день			111-03