## Меню ДОУ (ДОУ 7 Ясли 10,5 ч)

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г) витамины (мг), микроэлементы (мг)
	Завтра	<u> </u>
20	Яйцо отварное	ККал-31, Б-3, Ж-2
120	Каша гречневая вязкая	ККал-170, Б-6, Ж-8, У-20, вит.С-1
	Крупа гречневая, ядрица, Масло сливочное , Соль поваренно	ая тицевая
45	Икра кабачковая (готовый продукт)	ККал-55, Б-1, Ж-4, У-4, вит.С-1
25	<b>Бутерброд с маслом</b> Хлеб пшеничный формовой, Масло сливочное	ККал-85, Б-2, Ж-4, У-10
10	Хлеб пшеничный	ККал-21, Б-1, У-4
150	<b>Чай с сахаром</b> Сахар-песок, Чай черный	ККал-28, У-7
	Итого за Завтр	рак ККал-390, Б-13, Ж-18, У-45, вит.С-2
	Завтрак	2
75	Яблоки свежие	ККал-35, У-7, вит.С-8
		ак <b>2</b> ККал-35, У-7, вит.С-8
	Обед	
40	Икра свекольная	ККал-41, Б-1, Ж-2, У-5, вит.С-1
	Лук репчатый, Масло подсолнечное, Свекла, Сахар-песок,	Томат-паста, Соль поваренная пищевая
150	Суп картофельный с бобовыми	ККал-65, Б-5, Ж-3, У-9, вит.С-5
80	Мясо говядины, Масло подсолнечное, Горох, Картофель , J.	
	<b>Печень по-строгановски</b> Печень говяжья , Масло подсолнечное, Сметана , Молоко п	ККал-156, Б-15, Ж-10, У-3, вит.С-6
100	Макароны отварные	кКал-97, Б-4, У-19
	Макаронные изделия, Масло сливочное , Соль поваренная п	ищевая
15	Хлеб пшеничный	ККал-52, Б-2, Ж-21, У-11
30	Хлеб ржаной	ККал-54, Б-2
150	<b>Компот из сухофруктов</b> Сахар-песок, Сухофрукты	ККал-65, У-16, вит.С-3
	Итого за О	бед ККал-530, Б-29, Ж-36, У-63, вит.С-15
	Полдни	ĸ
60	Шанежка наливная с яйцом	<b>4</b> ККал-194, Б-6, Ж-5, У-30, вит.С-1
	Мука пшеничная , Сахар-песок, Масло сливочное , Соль пов подсолнечное, Дрожжи сухие	аренная пищевая , Сметана , Яйцо куриное, Масло
180	Молоко кипяченое	ККал-95, Б-5, Ж-5, У-9, вит.С-2
		<b>иик</b> ККал-289, Б-11, Ж-10, У-39, вит.С-3
		тик ККал-289, Б-11, Ж-10, У-39, вит.С-3 3a ККал-1 244, Б-53, Ж-64, У-154, вит.С-28