Меню ДОУ (ДОУ 7 Сад 10,5 ч)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г) витамины (мг), микроэлементы (мг)
.,	Завтрак	
20	Яйцо отварное	ККал-31, Б-3, Ж-2
25	Бутерброд с маслом Хлеб пиеничный формовой, Масло сливочное	ККал-85, Б-2, Ж-4, У-10
15	Хлеб пшеничный	ККал-52, Б-2, Ж-21, У-11
150	Каша пшеничная вязкая	ККал-152, Б-4, Ж-5, У-24
	Крупа пшеничная (яровая), Масло сливочное , Соль поваренн	ная пищевая
60	Икра кабачковая (готовый продукт)	ККал-71, Б-1, Ж-5, У-5, вит.С-1
200	Чай с сахаром Сахар-песок, Чай черный	ККал-26, Б-1, У-9
	Итого за Завтр	ак ККал-417, Б-13, Ж-37, У-59, вит.С-1
	Завтрака	2
<i>75</i>	Яблоки свежие	ККал-35, У-7, вит.С-8
	Итого за Завтра	к2 ККал-35, У-7, вит.С-8
	Обед	
30	Капуста квашеная Капуста квашеная, Лук репчатый	ККал-33, Ж-3, У-1, вит.С-6
200	Рассольник Ленинградский	ККал-108, Б-2, Ж-6, У-13, вит.С-18
	Масло подсолнечное, Сметана , Рис шлифованный, Картоф	бель , Лук репчатый, Морковь, Огурцы консервированные
80	Котлета рыбная	ККал-85, Б-10, Ж-3, У-5, вит.С-1
	ЛЮбительская Минтай свежемороженный, Молоко пастеризованное, Мас Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая	сло подсолнечное, Яйцо куриное, Хлеб пшеничный формовой,
150	Пюре картофельное	ККал-138, Б-3, Ж-7, У-16, вит.С-5
	Картофель , Масло сливочное , Молоко пастеризованное, С	оль поваренная пищевая
20	Хлеб пшеничный	ККал-68, Б-2, Ж-27, У-14
37,5	Хлеб ржаной	ККал-66, Б-2
180	Компот из свежих плодов и ягод Яблоки, Сахар-песок	ККал-95, У-23, вит.С-2
		5ед ККал-593, Б-19, Ж-46, У-72, вит.С-32
	Полдник	¢ .
70	Пирожок сдобный с яблоком	И ККал-220, Б-4, Ж-4, У-43, вит.С-2
	Мука пшеничная , Сахар-песок, Масло сливочное , Яйцо курт Масло подсолнечное	
180	Молоко кипяченое	ККал-95, Б-5, Ж-5, У-9, вит.С-2
		ик ККал-315, Б-9, Ж-9, У-52, вит.С-4
	Ижата	за ККал-1 360, Б-41, Ж-92, У-190, вит.С-45