## Меню ДОУ (ДОУ 7 Ясли 10,5 ч)

ыход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г) витамины (мг), микроэлементы (мг)
	Завтрак	
50	Суп молочный с крупой (Геркулес)	ККал-99, Б-4, Ж-4, У-12, вит.С-2
30	Молоко пастеризованное, Сахар-песок, Хлопья овсяные (Герг <b>Бутерброд с сыром</b>	уулес), Масло сливочное , Соль поваренная пищевая ККал-107, Б-5, Ж-6, У-7
	Масло сливочное , Сыр твердых сортов, Хлеб пшеничный фо	рмовой
10	Хлеб пшеничный	ККал-21, Б-1, У-4
50	Кофейный напиток с молоком Молоко пастеризованное, Сахар-песок, Кофейный напиток	ККал-40, Б-2, Ж-2, У-12, вит.С-1
	Итого за Завтра	<b>к</b> ККал-267, Б-12, Ж-12, У-35, вит.С-3
	Завтрак2	
80	Сок фруктовый	ККал-81, У-18, вит.С-6
		<b>c2</b> ККал-81, У-18, вит.С-6
	<b>O</b> őed	
45	Огурцы соленые (консервированные)	ККал-26, У-2, вит.С-10
50	Суп картофельный с макаронными изделиями	ККал-67, Б-2, Ж-2, У-11, вит.С-5
	Картофель , Макаронные изделия, Лук репчатый, Морковь, Масло подсолнечное, Соль поваренная пищевая	
70	Котлета рыбная любительская	ККал-74, Б-9, Ж-3, У-4, вит.С-1
	Минтай свежемороженный, Масло подсолнечное, Яйцо кури Соль поваренная пищевая	ное, хлео пшеничныи формовои, морковь, Лук репчатыи,
20	Каша пшеничная вязкая Крупа пшеничная (яровая), Масло сливочное	ККал-176, Б-5, Ж-7, У-23, вит.С-1
10	Хлеб пшеничный	ККал-21, Б-1, У-4
30	Хлеб ржаной	ККал-54, Б-2
50	Кисель из сухофруктов	ККал-77, Б-1, Ж-1, У-16, вит.С-2
	Сухофрукты, Сахар-песок, Крахмал картофельный Итого за Обо	ед ККал-495, Б-20, Ж-13, У-60, вит.С-19
	Полдник	7
0	Запеканка из творога	ККал-213, Б-12, Ж-13, У-12
20	Масло сливочное , Сметана , Творог, Яйцо куриное, Крупа ма	
20	Соус сметанный (сладкий) Сметана , Масло сливочное , Молоко пастеризованное, Саха,	ККал-20, Б-1, Ж-1, У-2
80	Кефир Ряженка	р-песок, мука пшеничная ККал-90, Б-5, Ж-5, У-7, вит.С-1
		ккал-323, Б-18, Ж-19, У-21, вит.С-1
	итого за полдни	а ККал-1 166, Б-50, Ж-44, У-134, вит.С-29