

Меню ДОУ (ДОУ 7 Ясли 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
120	Каша гречневая вязкая <i>Крупа гречневая, ядрица, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая</i>	ККал-170, Б-6, Ж-8, У-20, вит.С-1
45	Икра кабачковая (готовый продукт)	ККал-55, Б-1, Ж-4, У-4, вит.С-1
25	Бутерброд с маслом <i>Хлеб пшеничный формовой, Масло сливочное</i>	ККал-85, Б-2, Ж-4, У-10
10	Хлеб пшеничный	ККал-21, Б-1, У-4
150	Чай с сахаром <i>Сахар-песок, Чай черный</i>	ККал-28, У-7
Итого за Завтрак		ККал-390, Б-13, Ж-18, У-45, вит.С-2
Завтрак2		
75	Яблоки свежие	ККал-35, У-7, вит.С-8
Итого за Завтрак2		ККал-35, У-7, вит.С-8
Обед		
40	Икра кабачковая <i>Кабачки свежие, Капуста, Лук репчатый, Томат-паста, Масло подсолнечное</i>	ККал-28, Б-5, Ж-2, У-2, вит.С-3
150	Суп картофельный с бобовыми <i>Мясо говядины, Масло подсолнечное, Горох, Картофель, Лук репчатый, Морковь, Соль поваренная пищевая</i>	ККал-65, Б-5, Ж-3, У-9, вит.С-5
80	Печень по-строгановски <i>Печень говяжья, Масло подсолнечное, Молоко пастеризованное, Масло сливочное, Мука пшеничная</i>	ККал-156, Б-15, Ж-10, У-3, вит.С-6
100	Макаронны отварные <i>Макаронные изделия, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая</i>	ККал-97, Б-4, У-19
15	Хлеб пшеничный	ККал-52, Б-2, Ж-21, У-11
30	Хлеб ржаной	ККал-54, Б-2
150	Компот из сухофруктов <i>Сахар-песок, Сухофрукты</i>	ККал-65, У-16, вит.С-3
Итого за Обед		ККал-517, Б-33, Ж-36, У-60, вит.С-17
Полдник		
60	Шанежка наливная с яйцом <i>Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Соль поваренная пищевая, Яйцо куриное, Масло подсолнечное, Дрожжи сухие</i>	ККал-194, Б-6, Ж-5, У-30, вит.С-1
180	Молоко кипяченое	ККал-95, Б-5, Ж-5, У-9, вит.С-2
Итого за Полдник		ККал-289, Б-11, Ж-10, У-39, вит.С-3
Итого за		ККал-1 231, Б-57, Ж-64, У-151, вит.С-30

Заведующий
ДОУ _____