

Меню на 04 февраля 2021

Возраст 1,5 до 3 лет

	Наименование блюд	Выход/ г	Энерг ценность, ккал
Завтрак	Каша овсяная вязкая с сахаром и маслом	160	170
	Замена:		
	Чай с молоком	150	55
	Бутерброд с повидлом	25/5/10	140
	Замена:		
10 часов	Мандарины с сахаром	95	70,05
	Замена: Яблоки с сахаром	95	
	Вода питьевая	200	0
Обед	Салат из репчатого лука	30	15,5
	Замена:		
	Суп картофельный с бобовыми(горох)	160	66,08
	Замена		
	Макаронные изделия отварные	90	94
	Суфле из птицы	75	120,9
	Замена:		
	Компот из яблок с лимоном	150	70
Замена: Компот из яблок			
	Хлеб пшеничный./ Хлеб ржаной	20/20	52/29
Полдник	Коржик молочный	50	140
	Кефир	150	75
	Замена:		
Ужин	Винегрет овощной	100	137
	Биточки рыбные с соусом молочным	60/30	79,4
	Замена:		
	Хлеб пшеничный/Хлеб ржаной	20/20	23/29
	Напиток ягодный	180	36
	Итого за день:		1401,93
	Исполнитель: Заведующий производством Н.Ю.Михайлова		

Меню на 04 февраля 2021

Возраст 3 до 7 лет

	Наименование блюд	Выход/г	Энерг ценность, ккал
Завтрак	Каша овсяная вязкая с сахаром и маслом	180	203,3
	Замена: Каша овсяная вязкая на м/бульоне , б/сахара , б/масла,		
	Чай с молоком	180	74
	Бутерброд с повидлом	25/5/10	140
	Замена: Чай без сахара, Хлеб пшеничный		
10 часов	Мандарины с сахаром	100	80
	Замена: Яблоко свежее, Сок фруктовый		
	Вода питьевая	200	
Обед	Салат из репчатого лука	50	36,84
	Замена:		
	Суп картофельный с бобовыми(горох)	180	119,9
	Замена		
	Макаронные изделия отварные	100	136
	Суфле из птицы	80	129
	Замена:		
	Компот из яблок с лимоном	180	81
Замена: Компот из яблок б/сахара			
	Хлеб пшеничный./ Хлеб ржаной	30/30	70/44
Полдник	Коржик молочный	70	179
	Ряженка	180	90
	Замена: Печенье постное, Чай без сахара		
Ужин	Винегрет овощной	100	137
	Биточки рыбные с соусом молочным	80/30	135,9
	Замена: Биточки мясные с соусом молочным		
	Хлеб пшеничный/Хлеб ржаной	20/20	52/29
	Напиток ягодный	200	41
	Итого за день:		1778,9
	Исполнитель: Заведующий производством Н.Ю.Михайлова		