

МЕНЮ
1-й день 2024 г.

| | Выход готового блюда | |
|---------------------------------|----------------------|--------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Каша пшеничная жидкая | 200 | 178.10 |
| 2. Кофейный напиток с молоком | 200 | 101.11 |
| 3. Бутерброд с маслом | 25 | 85.69 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Сок | 150 | 90 |
| ОБЕД | | |
| 1. Суп картофельный с мясом | 200 | 116 |
| 2. Голубцы ленивые | 180 | 246.4 |
| 3. Компот из сухофруктов | 200 | 49.02 |
| 4. Винегрет овощной | 60 | 56.88 |
| 5. Хлеб ржаной | 50 | 94.5 |
| 6. Хлеб пшеничный | 30 | 70.5 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Кефир | 200 | 100 |
| 2. Хлеб пшеничный | 20 | 47 |
| 3. Печенье | 30 | 124.2 |
| УЖИН | | |
| 1. Пудинг из творога запеченный | 100 | 220 |
| 2. Соус молочный сладкий | 30 | 30.45 |
| 3. Чай с сахаром | 200 | 42.11 |
| 4. Бутерброд с сыром | 45 | 139.0 |
| 5. Яблоко | 100 | 43.0 |

МЕНЮ
2-й день 2024г.

| | Выход готового блюда | |
|-----------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Омлет натуральный | 100 | 149.41 |
| 2. Салат из белокочанной капусты | 60 | 52.4 |
| 3. Какао с молоком | 200 | 95.0 |
| 4. Хлеб пшеничный | 20 | 47.0 |
| 5. Хлеб ржаной | 20 | 37.8 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Банан | 100 | 92 |
| ОБЕД | | |
| 1. Щи из свежей капусты с картофелем и мясом, со сметаной | 200 | 109.8 |
| 2. Картофельное пюре | 150 | 137.25 |
| 3. Тефтели мясные | 70 | 90.42 |
| 4. Хлеб ржаной | 30 | 52.2 |
| 5. Сок | 200 | 120 |
| 6. Салат из свеклы с черносливом | 60 | 78.9 |
| 7. Хлеб пшеничный | 20 | 47 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Ряженка | 200 | 101.33 |
| 2. Зефир | 50 | 170 |
| УЖИН | | |
| 1. Запеканка из печени с рисом | 150 | 225.83 |
| 2. Соус сметанный | 30 | 22.23 |
| 3. Огурец консервированный | 50 | 11.25 |
| 3. Чай с сахаром и лимоном | 200 | 42.11 |
| 4. Бутерброд с повидлом | 55 | 156.0 |

МЕНЮ
3-й день 2024г.

| | Выход готового блюда | |
|------------------------------------------------|----------------------|--------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Каша овсяная вязкая | 200 | 169.76 |
| 2. Чай с сахаром | 200 | 42.11 |
| 3. Бутерброд с сыром | 45 | 139.0 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Сок | 150 | 90.0 |
| ОБЕД | | |
| 1. Суп картофельный с крупой на мясном бульоне | 200 | 104 |
| 2. Рис припущенный | 150 | 199.95 |
| 3. Гуляш из отварного мяса | 80 | 135.3 |
| 4. Салат из моркови и яблок | 60 | 49.14 |
| 5. Компот из сухофруктов | 200 | 49.02 |
| 6. Хлеб ржаной | 50 | 94.5 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Снежок | 200 | 156 |
| 2. Хлеб пшеничный | 30 | 70.5 |
| 3. Груша | 100 | 49 |
| УЖИН | | |
| 1. Суфле из рыбы | 100 | 152.5 |
| 2. Картофельное пюре | 100 | 90.5 |
| 3. Кисель | 200 | 108.95 |
| 4. Хлеб пшеничный | 20 | 47 |
| 5. Масло сливочное | 7 | 39.62 |
| 6. Помидор консервированный | 50 | 11.25 |

МЕНЮ
4-й день 2024г.

| | Выход готового блюда | |
|--------------------------------------------------------|----------------------|---------------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Сырники с морковью | 100 | 245 |
| 2. Чай с сахаром | 200 | 42.11 |
| 3. Хлеб пшеничный | 20 | 47.4 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Кефир | 180 | 90 |
| ОБЕД | | |
| 1. Рассольник Ленинградский на кур/бульоне со сметаной | 200 | 89.4/ 24.3 |
| 2. Птица тушеная в соусе с овощами | 180 | 126.78 |
| 4. Салат из свеклы с зеленым горошком | 60 | 46.26 |
| 5. Хлеб ржаной | 50 | 94.5 |
| 6. Сок | 150 | 99 |
| 7. Хлеб пшеничный | 30 | 70.5 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Компот из сухофруктов | 200 | 49.02 |
| 2. Булочка к чаю | 50 | 165 |
| 3. Повидло | 20 | 50 |
| УЖИН | | |
| 1. Вермишель отварная с маслом | 100 | 110.32 |
| 2. Фрикадельки мясные | 50 | 68.33 |
| 3. Бутерброд с маслом | 40 | 137.10 |
| 4. Какао с молоком | 200 | 95.0 |
| 5. Салат из белокачанной капусты с морковью | 60 | 52.44 |

МЕНЮ
5-й день 2024г.

| | Выход готового блюда | |
|---------------------------------------|----------------------|-----------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Каша пшеничная молочная | 200 | 198.71 |
| 2. Кофейный напиток с молоком | 200 | 101.1 |
| 3. Хлеб пшеничный | 20 | 47.0 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Ряженка | 180 | 91.2 |
| ОБЕД | | |
| 1. Борщ на мясном бульоне со сметаной | 200 | 99 |
| 2. Пирожки печеные мясные с луком | 135 | 378 |
| 3. Хлеб ржаной | 30 | 56.7 |
| 4. Салат из моркови и яблок | 60 | 49.14 |
| 5. Компот из сухофруктов | 200 | 49.02 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Сок яблочный | 200 | 84.4 |
| 2. Хлеб пшеничный | 40 | 94 |
| 3. Сыр порционно | 10 | 36.0 |
| УЖИН | | |
| 1. Шницель рыбный | 80 | 110.67 |
| 2. Картофельное пюре | 150 | 137.25 |
| 3. Огурец консервированный | 60 | 13.5 |
| 4. Чай с сахаром и лимоном | 200 | 42.11 |
| 5. Хлеб ржаной | 20 | 38 |
| 6. Хлеб пшеничный/ масло сливочное | 30/10 | 70.5/56.6 |

МЕНЮ
6-й день 2024г.

| | Выход готового блюда | |
|----------------------------------------|----------------------|--------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Макароны отварные с сыром | 180 | 237.2 |
| 2. Какао с молоком | 200 | 95.0 |
| 3. Хлеб пшеничный | 20 | 47 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Сок | 150 | 90 |
| ОБЕД | | |
| 1. Суп картофельный с бобовыми и мясом | 200 | 107.8 |
| 2. Картофель тушеный в соусе | 150 | 186 |
| 3. Шницель | 60 | 139 |
| 4. Салат из свеклы с солеными огурцами | 60 | 52.44 |
| 5. Компот из свежих яблок | 180 | 87.84 |
| 6. Хлеб ржаной | 30 | 56.7 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Кефир | 200 | 100 |
| 2. Хлеб пшеничный | 30 | 70.5 |
| 3. Банан | 100 | 90 |
| УЖИН | | |
| 1. Суп молочный с крупой | 150 | 102.3 |
| 2. Омлет натуральный | 80 | 123.29 |
| 3. Хлеб пшеничный | 30 | 70.5 |
| 4. Кисель | 200 | 108.95 |
| 5. Хлеб ржаной | 20 | 37.8 |

МЕНЮ
7-й день 2024 г.

| | Выход готового блюда | |
|-------------------------------------------------------|----------------------|----------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Запеканка из творога | 100 | 217.0 |
| 2. Чай с сахаром | 200 | 42.11 |
| 3. Ряженка | 180 | 91.2 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Банан | 100 | 92 |
| ОБЕД | | |
| 1. Борщ с капустой и картофелем с мясом и со сметаной | 200 | 116 |
| 2. Плов из цыпленка - бройлера | 150 | 283.57 |
| 3. Огурец консервированный | 60 | 11.25 |
| 4. Компот из сухофруктов | 200 | 49.02 |
| 5. Хлеб ржаной | 50 | 87 |
| 6. Хлеб пшеничный | 20 | 54 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Сок | 200 | 120 |
| 2. Сдоба обыкновенная | 50 | 141 |
| УЖИН | | |
| 1. Капуста тушеная | 150 | 97.8 |
| 2. Рыба отварная | 45 | 36 |
| 3. Кисель | 200 | 108.95 |
| 4. Хлеб пшеничный / Масло сливочное | 20 /10 | 47 /56.6 |
| 5. Зефир | 30 | 102 |

МЕНЮ
8-й день 2024г.

| | Выход готового блюда | |
|----------------------------------------|----------------------|--------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Каша жидкая «Геркулес» | 200 | 181.94 |
| 2. Чай с сахаром | 200 | 42.11 |
| 3. Бутерброд с маслом | 40 | 137.10 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Сок | 150 | 90 |
| ОБЕД | | |
| 1. Суп картофельный с клецками с мясом | 200 | 90.4 |
| 2. Пирожок с рисом и яйцом | 60 | 144 |
| 3. Котлета мясная | 70 | 162.17 |
| 4. Салат из белокочанной капусты | 60 | 52.44 |
| 5. Компот из сухофруктов | 200 | 49.02 |
| 6. Хлеб ржаной | 50 | 87 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Ряженка | 200 | 101.3 |
| 2. Печенье | 30 | 124.2 |
| 3. Хлеб пшеничный | 20 | 47 |
| УЖИН | | |
| 1. Печень говяжья по-строгановски | 80 | 154.9 |
| 2. Салат из свеклы с соленым огурцом | 60 | 52.44 |
| 3. Чай с сахаром | 200 | 42.11 |
| 4. Бутерброд с маслом | 30 | 102.83 |

МЕНЮ
9-й день 2024 г.

| | Выход готового блюда | |
|---------------------------------------------------------------|----------------------|--------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Пудинг из творога | 100 | 209 |
| 2. Соус молочный сладкий | 50 | 50.75 |
| 3. Какао с молоком | 200 | 95 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Банан | 100 | 92 |
| ОБЕД | | |
| 1. Суп картофельный с макаронными изделиями на мясном бульоне | 200 | 83.8 |
| 2. Картофельная запеканка с мясом | 160 | 237 |
| 3. Кисель | 200 | 108.95 |
| 4. Хлеб ржаной | 50 | 87 |
| 5. Салат из свеклы с черносливом | 60 | 78.9 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Сок | 200 | 120 |
| 2. Сдоба обыкновенная | 50 | 141 |
| УЖИН | | |
| 1. Суфле из цыпленка бройлера | 50 | 106.67 |
| 2. Каша перловая рассыпчатая | 155 | 169 |
| 3. Бутерброд с сыром | 45 | 139.0 |
| 4. Чай с сахаром | 200 | 42.11 |

МЕНЮ
10-й день 2024г.

| | Выход готового блюда | |
|--------------------------------------------|----------------------|--------|
| | Дошкольники | Ккал |
| ЗАВТРАК | | |
| 1. Каша гречневая молочная жидкая с маслом | 200 | 207.50 |
| 2. Кофейный напиток с молоком | 200 | 101.11 |
| 3. Хлеб пшеничный | 20 | 47 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | |
| Сок | 150 | 90 |
| ОБЕД | | |
| 1. Рассольник домашний на мясном бульоне | 200 | 91.4 |
| 2. Макаронник с мясом | 160 | 311 |
| 3. Соус сметанный | 30 | 22.23 |
| 4. Компот из сухофруктов | 200 | 49.02 |
| 5. Хлеб ржаной | 50 | 94.5 |
| 6. Винегрет овощной | 60 | 56.88 |
| ПОЛДНИК | | |
| 1. Ряженка | 200 | 101.33 |
| 2. Хлеб пшеничный | 30 | 70.5 |
| 3. Повидло | 20 | 50 |
| УЖИН | | |
| 1. Рыба запеченная в омлете | 80 | 112 |
| 2. Капуста тушеная | 150 | 97.8 |
| 3. Какао с молоком | 200 | 95.0 |
| 4. Бутерброд с маслом | 40 | 137.10 |