

# Меню Ясли

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	04.02.24.
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

## Завтрак

1	-	9	45	20	Хлеб пшеничный	-
6	6	27	179	200	Каша сборная молочная	-
3	2	16	92	150	Кофейный напиток злаковый на молоке	-
10	9	52	316			-

## Второй завтрак

1	-	9	41	80	Сок фруктовый	-
1	-	9	41			-

## Обед

1	3	4	40	40	Винегрет	-
4	1	19	100	150	Суп гороховый с гренками	-
13	7	13	173	180	Ленивые голубцы в томатном соусе	-
-	-	22	85	150	Компот из свежих яблок и лимонов	-
5	1	37	178	20/15	Хлеб пшеничный, ржаной	-
23	12	95	577			-

## Уплотненный полдник

5	9	16	164	20/15	Хлеб пшеничный с кабачковой икрой	-
4	8	5	111	80	Суфле из яиц	-
-	-	13	48	180	Чай с сахаром	-
-	-	-	-	3	Соль	-
10	17	34	323			-
43	38	191	1 257			-

Руководитель

Седых Е.Н.

Калькулятор

Исаева И.В.



## Меню Сад

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	04.04.24.
Белки	Жиры	Углеводы	ККал			

### Завтрак

2	-	14	68	30	Хлеб пшеничный	-
7	8	33	225	250	Каша сборная молочная	-
3	3	19	111	180	Кофейный напиток злаковый на молоке	-
12	11	66	404			-

### Второй завтрак

1	-	10	43	100	Сок фруктовый	-
1	-	10	43			-

### Обед

1	4	5	55	50	Винегрет	-
7	2	29	159	250	Суп гороховый с гречками	-
16	8	18	211	200	Ленивые голубцы в томатном соусе	-
-	-	22	85	150	Компот из свежих яблок и лимонов	-
6	1	46	220	25/20	Хлеб пшеничный, ржаной	-
30	15	120	730			-

### Уплотненный полдник

5	10	28	306	30/20	Хлеб пшеничный с кабачковой икрой	-
6	10	6	137	95	Суфле из яиц	-
-	-	14	53	200	Чай с сахаром	-
-	-	-	-	5	Соль	-
11	20	49	496			-
55	46	245	1 673			-

Руководитель

Седых Е.Н. 

Калькулятор

Исаева И.В. 