

Меню для детей с 1,5 до 3 лет категории: Осенне-зимний период для категории: Ясли
04.10.21 - 28.02.22

1 неделя

"Утверждаю"

Заведующий  Зенкова В.В.

Понедельник			Вторник			Среда			Четверг			Пятница		
Вых.	Карта		Вых.	Карта		Вых.	Карта		Вых.	Карта		Вых.	Карта	
ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК			ЗАВТРАК		
Каша молочная ассорти (рис, гречка) с маслом сливочным	150	18/4	Банан		90,25	Суп молочный с лапшой	150	21/2	Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	11/4	Банан		90
Какао с молоком	180	14/10	Омлет запеченый		120 2/6	Чай с молоком	180	12/10	Какао с молоком	180	14/10	Запеканка из творога		90 9/5
Хлеб с сыром	20/9,5	3/13	Кофейный напиток с молоком		150 13/10	Хлеб пшеничный витаминизирован	20		Хлеб пшеничный витаминизирован	15		Соус молочный сладкий		30 2/11
			Хлеб пшеничный витаминизирован		15	Яйцо отварное	1	1/6	Хлеб пшеничный витаминизирован	15		Чай с сахаром		180 10/10
												Хлеб пшеничный витаминизирован		10
10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ		
Сок 0,2	100		Сок 0,2		100	Сок 0,2	100		Сок 0,2	100		Сок 0,2		100
Яблоки	90								Банан	90				
ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД		
Свекольник со сметаной	150	5/2	Суп-пюре из картофеля		150 25/2	Суп картофельный с бобовыми на курином бульоне	150	17/2,	Суп картофельный с рыбой	150	19/2	Суп овощной с мясными фрикадельками со сметаной		150 15/2
Гуляш из мяса говядины	75	11/8	Каша гречневая рассыпчатая с овощами		120 44/3	Свекла, тушеная в сметанном соусе	150	16/3	Компот из и изюма	150	4/11	Суфле из рыбы		80 14/7
Макаронные изделия отварные	100	43/3	Печень по-строгановски		70 9/8	Котлета рубленая	75	299	Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Картофельное пюре		120 3/3
Компот из сухофруктов	150	6/10	Напиток из шиповника		150 15/10	Компот из свежих плодов	150	390	Хлеб ржаной 0,5	35		Компот из сухофруктов		150 6/10
Хлеб пшеничный витаминизирован	15		Гренки из пшеничного хлеба(1 вариант)		10 123	Хлеб пшеничный витаминизирован	10					Хлеб пшеничный витаминизирован		10
Хлеб ржаной 0,5	35		Хлеб ржаной 0,5		35	Хлеб ржаной 0,5	35					Хлеб ржаной 0,5		40
ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК		
Пирожок печеный из дрожжевого теста с творогом	50	10/12	Батон к чаю		25	Пирожок печеный из дрожжевого теста с капустой с я	50	18/12	Батон чайный	20		Пряник		30
Молоко кипяченое	150	255	Повидло		25	Молоко кипяченое	150	255	Сыр (порциями)	9,5	5/13	Снежок		150
			Молоко кипяченое		150 255				Яйцо отварное	1	1/6			
									Кофейный напиток с молоком	150	13/10			
УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН		
Горошек зеленый	40	1/1	Рагу из овощей		130 18/3	Апельсины	50		Капуста тушеная	150	8/3	Рагу из овощей		150 18/3
Картофельное пюре	150	3/3	Биточки рубленые		75 299	Салат из моркови с маслом растительным	50	10/1	Шницель рубленый	60	299	Запеканка из печени с рисом		60 311
Тефтели мясные	75	303	Чай с молоком		180 12/10	Сырники из творога	100	6/5	Чай с сахаром	180	10/10	Чай с молоком		180 12/10
Чай с сахаром	150	10/10	Хлеб пшеничный витаминизирован		15	Повидло	25		Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб пшеничный витаминизирован		10
Хлеб пшеничный витаминизирован	10					Чай с молоком	180	12/10						
						Хлеб пшеничный витаминизирован	10							

Зенкова В.В.

Понедельник	Вых.	Карта	Вторник	Вых.	Карта	Среда	Вых.	Карта	Четверг	Вых.	Карта	Пятница	Вых.	Карта
ЗАВТРАК Каша манная молочная с маслом сливочным	150	5/4	ЗАВТРАК Омлет запеченный	90,25	2/6	ЗАВТРАК Каша пшеничная молочная с маслом сливочным	150	15/4	ЗАВТРАК Банан	90	9/2, 1	ЗАВТРАК Каша ржаная молочная с маслом сливочным	150	2/4
Какао с молоком	180	14/10	Кофейный напиток с молоком	150	13/10	Чай с молоком	180	12/10	Соус молочный сладкий	30	2/11	Чай с сахаром	170	10/10
Хлеб с сыром	209,5	3/13	Хлеб пшеничный	20/5	1/13	Хлеб пшеничный витаминизирован	20		Какао с молоком	180	14/10	Хлеб пшеничный витаминизирован	20	
10 ЧАСОВ			витаминизированный с маслом						Хлеб пшеничный витаминизирован	15		Хлеб с сыром	209,5	3/13
Сок 0,2	100		10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ			10 ЧАСОВ		
Банан	90		Сок 0,2	100		Сок 0,2	100		Сок 0,2	100		Сок 0,2	100	
ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД			ОБЕД		
Суп из овощей со сметаной	150	14/2	Борщ со сметаной на мясном бульоне	150	22/2,59	Суп-лапша на курином бульоне	150	20/2	Рассольник со сметаной на курином бульоне	150	9/2, 1	Щи со свежей капустой со сметаной на мясном бульоне	150	6/2,59
Печень в молочном соусе	70	10/8	бульоне	140	3/3	Морковь тушеная	140	10/3	Голубцы с мясом говядины и рисом (пшенице)	140	3/18	Запеканка из рыбы с морковью	80	7/7
Каша рисовая рассыпчатая	120	4/5/3	Картофельное пюре	70	3/12	Биточки из мяса кур	60	5/9	Соус молочный с овощами	30	4/11	Картофельное пюре	130	3/3
Компот из кураги и изюма	150	4/10	Компот из сухофруктов	150	6/10	Кисель плодово-ягодный	150	9/11	Компот из и изюма	150	4/11	Компот из сухофруктов	150	6/10
Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб пшеничный витаминизирован	15		Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб ржаной 0,5	40		Хлеб пшеничный витаминизирован	10	
Хлеб ржаной 0,5	40		Хлеб ржаной 0,5	35		Хлеб ржаной 0,5	35		Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб ржаной 0,5	35	
ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК			ПОЛДНИК		
Ватрушка с творогом	50	5/12	Пирожок печеный из дрожжевого теста с рыбой	60	22/12	Батон чайный	20		Сдоба обыкновенная	50	8/12	Печенье	30	
Молоко кипяченое	150	2/5	Молоко кипяченое	150	2/5	Яйцо отварное	1	1/6	Снежок	150		Молоко кипяченое	150	2/5
УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН			УЖИН		
Капустя тушеная	150	8/3	Салат из моркови с маслом растительным	50	10/1	Икра кабачковая	30		Рагу из овощей	160	18/3	Апельсины	90,25	
Котлета рубленая	60	2/9	Каша ячневая молочная с маслом сливочным	150	14/4	Картофельное пюре	150	3/3	Суфле из печени	50	35/8	Макаронные изделия отварные	100	4/3/3
Чай с сахаром	180	10/10	Чай с молоком	180	12/10	Чай с сахаром	60	2/71	Чай с сахаром	180	10/10	Тертель мясные	75	30/3
Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб пшеничный витаминизирован	10		Хлеб пшеничный витаминизирован	10	