



«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 215

О.Ю.Деникова

МЕНЮ

На 6 июня 2024 г.

блюдо	ЯСЛИ			
	Выход в гр.	белки	жиры	Углеводы
завтрак				
Биточки рыбные	60	3.8	42	5.76
Картофель отварной с маслом	100	1.97	3.1	23.4
Хлеб пшеничный формовой	30	2.2	0.87	11.63
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром	180	0.02	2.72	0.03
10.00				
Фрукты свежие	100	0.6	0.14	15.0
обед				
Суп картофельный вегетарианский	150	1.89	4.1	618
Гуляш из отварной говядины	70	4.88	4.5	10.45
Макаронные изделия отварные	100	4.41	3.57	21.96
Икра кабачковая	40	0.34	1.76	2.22
Хлеб ржаной	40	3.03	0.37	18.3
Компот из смеси сухофруктов	150	0.22	0.01	11.89
полдник				
Крендель сахарный	60	4.98	4.98	21.96
Кисломолочный напиток	150	5.04	4.5	7.2
ужин				
Каша рисовая молочная жидкая	150	3.57	4.17	22.46
Хлеб пшеничный формовой	25	2.13	0.83	10.63
Яйцо отварное	49	6.22	5.68	0.34
Какао с молоком	180	2.64	2.35	12.64

Ответственный за составление меню _____

Зелю

/Зражасва Ю.С.



«Утверждаю»
Заведующий МБДОУ № 215
О.Ю.Деникова

МЕНЮ

На 6 июня 2024 г.

блюдо	сад			
	Выход в гр.	белки	жиры	Углеводы
завтрак				
Биточки рыбные	80	5.1	5.68	7.68
Картофель отварной с маслом	130	2.63	4.15	31.23
Хлеб пшеничный формовой	35	2.98	1.16	14.88
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром	200	0.12	0.03	8.02
10.00				
Фрукты свежие	100	1.5	0.5	21
обед				
Суп картофельный вегетарианский	200	2.53	5.5	8.25
Гуляш из отварной говядины	80	6.51	6	14.39
Макаронные изделия отварные	130	5.88	4.76	29.29
Икра кабачковая	50	0.46	2.35	2.96
Хлеб ржаной	50	4.05	0.5	24.4
Компот из смеси сухофруктов	180	0.26	0.01	14.07
полдник				
Крендель сахарный	70	6.64	6.65	29.28.
Кисломолочный напиток	180	5.04	4.5	7.2
ужин				
Каша рисовая молочная жидкая	200	5.54	8.62	30.4
Хлеб пшеничный формовой	35	2.98	1.16	14.88
Яйцо отварное	49	6.22	5.68	0.34
Какао с молоком	200	3.19	2.77	13.84

Ответственный за составление меню Зражаева Ю.С. /Зражаева Ю.С.