

«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 215

О.Ю.Деникова



МЕНЮ

На 9 апреля 2024 г.

блюдо	сад			
	Выход в гр	белки	жиры	Угле воды
завтрак				
Суп молочный с крупой пшениной	200	5.21	4.98	18.75
Хлеб пшеничный формовой	40	3.4	1.32	17.0
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром и лимоном	200	0.12	0.03	8.02
10:30-11:00				
Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	160	0.8	0.16	16.0
Обед				
Щи из свежей капусты с картофелем	200	1.66	5.39	11.73
Суфле из печени	78	14.1	13.78	18.74
Пюре картофельное	130	2.69	4.55	18.1
Овощи отварные(свекла)	60	0.73	2.11	4.26
Хлеб ржаной	49	4.05	0.5	24.4
Компот из смеси сухофруктов	180	0.26	0.01	14.07
полдник				
Печенье	45	3.75	4.9	37.2
Кисломолочный напиток	200	5.6	5.0	8.0
ужин				
Вареники ленивые с соусом сметанным	151	7.37	13.68	29.07
Хлеб пшеничный формовой	40	3.4	1.32	17.0
Фрукты свежие	100	0.26	0.17	11.47
Кофейный напиток с молоком	200	2.94	2.62	14.39

Ответственный за составление меню

/Зражаева Ю.С./

«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 215

О.Ю. Деникова



МЕНЮ

На 9 апреля 2024 г.

блюдо	ясли			
	Выход в гр	белки	жиры	Угле воды
завтрак				
Суп молочный с крупой пшениной	150	4.33	4.48	14.28
Хлеб пшеничный формовой	30	2.55	0.99	12.75
Масло сливочное (порциями)	5	0.03	3.63	0.04
Чай с сахаром и лимоном	180	0.10	0.03	7.02
10:30-11:00				
Соки овощные, фруктовые и ягодные витаминизированные	150	0.75	0.15	15.0
Обед				
Щи из свежей капусты с картофелем	150	1.39	5.07	10.12
Суфле из печени	59	10.92	10.55	17.23
Пюре картофельное	110	2.4	3.71	16.32
Овощи отварные(свекла)	41	0.49	1.07	2.84
Хлеб ржаной	39	3.24	0.4	19.52
Компот из смеси сухофруктов	150	0.22	0.01	11.89
полдник				
Печенье	18	1.5	1.96	16.13
Кисломолочный напиток	180	5.04	4.5	7.2
ужин				
Вареники ленивые с соусом сметанным	130	6.96	12.06	28.35
Хлеб пшеничный формовой	30	2.55	0.99	12.75
Фрукты свежие	95	0.25	0.16	10.9
Кофейный напиток с молоком	180	2.64	2.35	12.64

Ответственный за составление меню _____

/Зражаева Ю.С. /