

## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b>Завтрак</b>			
148	<b>Каша Дружба (рис, пшено)</b> <small>молоко сухое 25%, пшено шлифованное, рис сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль водированная</small>	ККАЛ-139, Б-4, Ж-5, Угл-18	9-47
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-29, Ж-3	3-50
180	<b>Чай с молоком</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-69, Б-2, Ж-2, Угл-10	4-71
17	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-44, Б-1, Ж-1, Угл-9	=
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	=
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-300, Б-9, Ж-11, Угл-40	<b>17-68</b>
<b>Завтрак 2</b>			
100	<b>Компот из смородины красной</b> <small>смородина красная сахар, сахар-песок</small>	ККАЛ-23, Угл-6	2-58
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККАЛ-23, Угл-6	<b>2-58</b>
<b>Обед</b>			
30	<b>Салат свекла с сыром</b> <small>свекла св, сыр твердый, масло растительное, соль водированная</small>	ККАЛ-37, Б-2, Ж-3, Угл-2	2-05
150	<b>Суп Волна</b> <small>картофель св, морковь св, яйцо столовое, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль водированная, зелень сушеная (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-81, Б-2, Ж-5, Угл-8	5-75
60	<b>Голубцы быстрые из мяса</b> <small>капустя белокочанная св, свиная мясная м/ф, томатная однокомпонентная для руб. изделий, лук репчатый, рис, масло сливочное 72,5%, масло растительное, яйцо столовое, соль водированная</small>	ККАЛ-119, Б-6, Ж-9, Угл-4	14-09
110	<b>Пюре картофельное</b> <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль водированная</small>	ККАЛ-98, Б-2, Ж-3, Угл-15	9-28
150	<b>Компот из сухофруктов</b> <small>сухофрукты, сахар-песок</small>	ККАЛ-44, Угл-11	2-39
25	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-59, Б-2, Угл-12	2-10
22	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-38, Б-1, Угл-7	=
<b>Итого за Обед</b>		ККАЛ-476, Б-15, Ж-20, Угл-59	<b>35-66</b>
<b>Полдник</b>			
50	<b>Булочка Сдобная</b> <small>дрюпа в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйцо столовое, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, соль водированная, ванилин</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-4, Угл-25	5-43
143	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-76, Б-4, Ж-4, Угл-6	=
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-233, Б-8, Ж-8, Угл-31	<b>5-43</b>
<b>Ужин</b>			
40	<b>Яблоки, груши печеные</b> <small>яблоки свежие, груши свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-28, Угл-4	12-37
100	<b>Пудинг творожно-манный</b> <small>творог свежий 9%, сахар-песок, изюм, яйцо столовое, манка, масло сливочное 72,5%, соль водированная, ванилин</small>	ККАЛ-234, Б-15, Ж-9, Угл-24	4-62
52	<b>Соус Сметанный ванильный</b> <small>сметана 15%, сахар-песок, молоко сухое 25%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, ванилин</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, Угл-9	3-65
180	<b>Чай русский</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-36, Угл-9	0-90
20	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	1-68
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	=
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-452, Б-19, Ж-14, Угл-60	<b>23-22</b>
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 484, Б-51, Ж-54, Угл-196	<b>84-57</b>