

## 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>			
150	<b>Каша Манная молочная</b> <small>манка, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-120, Б-4, Ж-4, Угл-16	9-41
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-29, Ж-3	3-49
180	<b>Чай карамель молочная</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-91, Б-3, Ж-3, Угл-12	6-71
14	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-36, Б-1, Угл-7	=
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	0-77
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-295, Б-9, Ж-11, Угл-38	20-38
<b>Завтрак 2</b>			
100	<b>Компот из черноплодной рябины и фруктов (яблоко или груша)</b> <small>рябина черноплодная свежемороженая, яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-21, Угл-5	1-84
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККАЛ-21, Угл-5	1-84
<b>Обед</b>			
30	<b>Салат Розовые щечки</b> <small>свекла св, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-24, Ж-1, Угл-2	2-01
150	<b>Суп картофельный со сметаной</b> <small>картофель св, морковь св, лук репка, масло растительное, сметана 15%, соль йодированная, зелень сушая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-70, Б-1, Ж-3, Угл-9	3-53
50	<b>Пудинг из говядины</b> <small>свинина мясная п/ф, говядина односортовая для руб. изделий, рис, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-134, Б-7, Ж-9, Угл-6	18-33
130	<b>Капуста тушеная с томатом</b> <small>капуста белокачанная св, морковь св, лук репка, масло сливочное 72,5%, томат-паста, соль йодированная, сахар-песок, мука в/с</small>	ККАЛ-64, Б-3, Ж-2, Угл-9	10-95
150	<b>Напиток из вишни</b> <small>вишня сухая, сахар-песок</small>	ККАЛ-57, Угл-14	4-20
24	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-56, Б-2, Угл-12	2-10
16	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-27, Б-1, Угл-5	1-15
<b>Итого за Обед</b>		ККАЛ-433, Б-14, Ж-16, Угл-58	42-27
<b>Полдник</b>			
50	<b>Плюшка Дачная</b> <small>мука в/с, яйцо столовое, сахар-песок, масло растительное, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная, дрожжи сух, ванилин</small>	ККАЛ-168, Б-4, Ж-5, Угл-26	5-34
149	<b>Снежок</b>	ККАЛ-114, Б-4, Ж-4, Угл-16	=
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-282, Б-9, Ж-9, Угл-42	5-34
<b>Ужин</b>			
40	<b>Яблоки, груши печеные</b> <small>яблоки свежие, груши свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-28, Угл-4	=
98	<b>Запеканка Праздничная творожно-апельсиновая</b> <small>творог свежий 9%, апельсин св, манка, сахар-песок, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, сухари паниров., крахмал картофельный, масло растительное, соль йодированная, сода пищевая, ванилин</small>	ККАЛ-212, Б-12, Ж-8, Угл-24	19-71
48	<b>Подливка сгущенно-ванильная</b> <small>молоко сгущенное с/с 8,5%, мука в/с, масло сливочное 72,5%, ванилин</small>	ККАЛ-102, Б-2, Ж-3, Угл-16	8-40
180	<b>Чай без сахара</b>		0-74
19	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-45, Б-1, Угл-9	1-68
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	0-77
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-407, Б-16, Ж-11, Угл-57	31-30
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 437, Б-48, Ж-48, Угл-201	101-13