

меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
Завтрак			
150	Каша Геркулес молочная <small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-117, Б-4, Ж-5, Угл-15	6-44
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	3-25
180	Чай с молоком <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-69, Б-2, Ж-2, Угл-10	4-71
15	Батон белый	ККАЛ-39, Б-1, Угл-8	=
9	Хлеб ржаной	ККАЛ-15, Б-1, Угл-3	=
Итого за Завтрак		ККАЛ-269, Б-8, Ж-11, Угл-35	14-40
Завтрак 2			
100	Компот из смеси смородина, вишня, яблоко <small>ягодно-фруктовая смесь см/мор(смородина, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-22, Угл-5	2-09
Итого за Завтрак 2		ККАЛ-22, Угл-5	2-09
Обед			
30	Икра овощная <small>морковь св, свекла св, лук репка, масло растительное, лимон свежий, соль йодированная, сахар-песок</small>	ККАЛ-27, Ж-2, Угл-2	2-13
150	Суп Волна <small>картофель св, морковь св, яйцо столовое, лук репка, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-81, Б-2, Ж-5, Угл-8	6-14
50	Котлеты по-Хлыновски с мясом <small>говядина односортовая для рубо. изделий, свинина мясная п/ф, картофель св, лук репка, яйцо столовое, мука в/с, масло растительное, соль йодированная</small>	ККАЛ-127, Б-8, Ж-9, Угл-5	23-02
110	Гарнир каша перловая с овощами <small>перловая, морковь св, лук репка, масло сливочное 72,5%, соль йодированная</small>	ККАЛ-79, Б-2, Ж-2, Угл-14	3-40
30	Соус Томат <small>томат-паста, мука в/с, масло растительное, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-19, Ж-1, Угл-1	0-98
150	Компот из изюма <small>изюм, сахар-песок</small>	ККАЛ-52, Угл-13	3-08
25	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-59, Б-2, Угл-12	=
18	Хлеб ржаной	ККАЛ-31, Б-1, Угл-6	=
Итого за Обед		ККАЛ-474, Б-16, Ж-19, Угл-61	38-75
Полдник			
50	Булочка Сдобная <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйцо столовое, молоко сухое 25%, масло растительное, брэнжжи сух, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-4, Угл-25	4-77
150	Молоко кипяченое	ККАЛ-80, Б-4, Ж-4, Угл-6	=
Итого за Полдник		ККАЛ-236, Б-8, Ж-9, Угл-31	4-77
Ужин			
40	Яблоки печеные (дольки) <small>яблоки свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-27, Угл-6	18-80
100	Пудинг творожно-рисовый <small>творог свежий 9%, рис, яйцо столовое, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сахар пантрон., масло растительное, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-222, Б-14, Ж-10, Угл-19	6-69
47	Подливка из повидла	ККАЛ-93, Угл-25	6-40
180	Чай без сахара		0-70
20	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-47, Б-2, Угл-10	=
9	Хлеб ржаной	ККАЛ-15, Б-1, Угл-3	=
Итого за Ужин		ККАЛ-404, Б-16, Ж-10, Угл-63	32-59
Итого за день		ККАЛ-1405, Б-49, Ж-48, Угл-196	92-60