

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	Суп молочный вермишелевый <small>макаронные изделия в/с, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль подирированная</small>	ККАЛ-102, Б-4, Ж-4, Угл-13	6-43
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	3-40
180	Кофейный напиток шоколадный <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, кофейный напиток, какао-порошок</small>	ККАЛ-85, Б-3, Ж-3, Угл-12	6-72
12	Батон белый	ККАЛ-31, Б-1, Угл-6	1-35
9	Хлеб ржаной	ККАЛ-15, Б-1, Угл-3	0-70
Итого за Завтрак		ККАЛ-263, Б-8, Ж-10, Угл-34	18-60
Завтрак 2			
100	Компот из свежих фруктов <small>яблоки свежие, сахар-песок, лимон свежий</small>	ККАЛ-20, Угл-5	3-01
Итого за Завтрак 2		ККАЛ-20, Угл-5	3-01
Обед			
30	Икра кабачков <small>кабачки св/мор, морковь св, масло растительное, лук репка, соль подирированная, лимон свежий, томат-паста, сахар-песок, чеснок св, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-35, Ж-3, Угл-2	6-60
150	Суп овощной с фасолью <small>картофель св, капуста белочанная св, фасоль стручковая св/мор, морковь св, лук репка, масло растительное, соль подирированная, лавровый лист, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-52, Б-1, Ж-3, Угл-6	5-39
50	Кнели мясные <small>свинина мясная п/ф, говядина односортовая для руб. изделий, хлеб белый, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, соль подирированная</small>	ККАЛ-126, Б-7, Ж-9, Угл-4	19-60
110	Картофель отварной с зеленью <small>картофель св, масло сливочное 72,5%, соль подирированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-94, Б-2, Ж-2, Угл-16	8-60
30	Соус Сметано-томатный <small>сметана 15%, мука п/с, масло растительное, томат-паста, соль подирированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-38, Б-1, Ж-3, Угл-2	3-85
149	Компот из кураги <small>курага без косточки, сахар-песок</small>	ККАЛ-39, Б-1, Угл-9	5-04
27	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-63, Б-2, Угл-13	2-15
18	Хлеб ржаной	ККАЛ-31, Б-1, Угл-6	1-37
Итого за Обед		ККАЛ-479, Б-15, Ж-21, Угл-58	52-60
Полдник			
50	Ватрушка с повидлом <small>мука п/с, повидло фруктовое, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло растительное, соль подирированная, дрожжи сух, ванилин</small>	ККАЛ-163, Б-4, Ж-4, Угл-29	7-79
150	Кисель из сока фруктового <small>сок фруктовый, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-79, Угл-19	8-03
Итого за Полдник		ККАЛ-242, Б-4, Ж-4, Угл-47	15-82
Ужин			
40	Салат морковь с кукурузой <small>морковь св, кукуруза консервированная, масло растительное</small>	ККАЛ-30, Б-1, Ж-2, Угл-3	5-34
150	Омлет с сыром <small>яйцо столовое, сыр твердый, молоко сухое 25%, масло растительное, соль подирированная</small>	ККАЛ-225, Б-17, Ж-16, Угл-3	25-68
180	Чай с сахаром <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	0-70
21	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-49, Б-2, Угл-10	1-74
9	Хлеб ржаной	ККАЛ-15, Б-1, Угл-3	0-70
Итого за Ужин		ККАЛ-349, Б-19, Ж-18, Угл-27	34-16
Итого за день		ККАЛ-1353, Б-47, Ж-54, Угл-171	124-19