

меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость пятаяя (руб)
Завтрак			
150	Суп молочный вермишелевый <small>макаронные изделия в/с, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, соль йодированная</small>	ККАЛ-102, Б-4, Ж-4, Угл-13	6-54
5	Масло сливочное	ККАЛ-29, Ж-3	3-49
9	Сыр твердый	ККАЛ-28, Б-2, Ж-2	5-50
180	Чай Братский <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый, ванилин</small>	ККАЛ-81, Б-3, Ж-3, Угл-11	5-63
16	Батон белый	ККАЛ-41, Б-1, Угл-8	=
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	=
Итого за Завтрак		ККАЛ-299, Б-11, Ж-12, Угл-36	21-16
Завтрак 2			
111	Сок фруктовый	ККАЛ-51, Б-1, Угл-11	2-70
Итого за Завтрак 2		ККАЛ-51, Б-1, Угл-11	2-70
Обед			
30	Салат морковь с кукурузой <small>морковь св, кукуруза консервированная, масло растительное</small>	ККАЛ-23, Ж-1, Угл-2	3-32
150	Борщ с картофелем <small>картофель св, свекла св, морковь св, лук репчатый, сметана 15%, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, чеснок св, зелень сухая (укроп, петрушка), маринад лимонный</small>	ККАЛ-55, Б-1, Ж-3, Угл-7	4-79
5	Куры филе (для супа) <small>куры-бройлеры</small>	ККАЛ-7, Б-2	=
60	Голубцы быстрые из мяса <small>говядина безкостлявая св, свиная мясная п/ф, говядина одноостриная для руб. изделий, лук репчатый, рис, масло сливочное 72,5%, масло растительное, яйцо столовое, соль йодированная</small>	ККАЛ-119, Б-6, Ж-9, Угл-4	6-45
30	Соус Красный <small>морковь св, лук репчатый, муки в/с, масло растительное, томат-паста, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-14, Ж-1, Угл-1	0-74
110	Гарнир каша гречка вязкая <small>гречка ядрица, соль йодированная</small>	ККАЛ-77, Б-3, Ж-1, Угл-14	2-22
150	Напиток из шиповника <small>шиповник сухой, сахар-песок</small>	ККАЛ-39, Угл-9	4-20
24	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-56, Б-2, Угл-12	=
19	Хлеб ржаной	ККАЛ-32, Б-1, Угл-6	=
Итого за Обед		ККАЛ-424, Б-15, Ж-15, Угл-56	21-72
Полдник			
50	Булочка Сдобная <small>мука в/с, масло сливочное 72,5%, сахар-песок, яйцо столовое, молоко сухое 25%, масло растительное, дрожжи сух, соль йодированная, ванилин</small>	ККАЛ-156, Б-4, Ж-4, Угл-25	5-43
150	Кисель из смородины красной <small>смородина красная све/мор, сахар-песок, крахмал картофельный</small>	ККАЛ-41, Угл-10	10-63
Итого за Полдник		ККАЛ-197, Б-4, Ж-4, Угл-35	16-06
Ужин			
50	Суфле из печени <small>печень говяжья отечественная, лук репчатый, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, мука в/с, соль йодированная, молоко сухое 25%</small>	ККАЛ-80, Б-9, Ж-3, Угл-4	17-12
110	Пюре картофельно - морковное <small>картофель св, морковь св, масло сливочное 72,5%, молоко сухое 25%, соль йодированная</small>	ККАЛ-97, Б-2, Ж-5, Угл-11	9-39
30	Соус Молочный <small>молоко сухое 25%, масло растительное, мука в/с, соль йодированная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-34, Б-1, Ж-2, Угл-2	1-45
180	Чай с лимоном <small>сахар-песок, лимон свежий, чай байховый</small>	ККАЛ-26, Угл-6	1-81
19	Хлеб пшеничный белый	ККАЛ-45, Б-1, Угл-9	=
10	Хлеб ржаной	ККАЛ-17, Б-1, Угл-3	=
Итого за Ужин		ККАЛ-298, Б-15, Ж-10, Угл-37	29-77
Итого за день		ККАЛ-1 269, Б-46, Ж-43, Угл-175	91-41