

## меню (1,5-3 лет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Завтрак</u>			
150	<b>Каша Геркулес молочная</b> <small>геркулес, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная</small>	ККАЛ-117, Б-4, Ж-5, Угл-15	6-21
5	<b>Масло сливочное</b>	ККАЛ-29, Ж-3	2-80
180	<b>Чай с молоком</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-69, Б-2, Ж-2, Угл-10	4-72
15	<b>Батон белый</b>	ККАЛ-39, Б-1, Угл-8	1-73
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	0-77
<b>Итого за Завтрак</b>		ККАЛ-272, Б-8, Ж-11, Угл-36	16-23
<u>Завтрак 2</u>			
100	<b>Напиток из ягоды св/мор</b> <small>ягода фруктовая смесь св/мор(смородина, вишня, яблоко), сахар-песок</small>	ККАЛ-25, Угл-6	0-44
<b>Итого за Завтрак 2</b>		ККАЛ-25, Угл-6	0-44
<u>Обед</u>			
30	<b>Икра свекольная с луком</b> <small>свекла св, лук репка, масло растительное, сахар-песок, соль гидролизованная, чеснок све</small>	ККАЛ-20, Ж-1, Угл-3	1-55
150	<b>Суп Водяной (морская капуста)</b> <small>картофель св, яйцо столовое, капуста морская св/мор, лук репка, сметана 15%, масло растительное, масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная, зелень сухая (укроп, петрушка), лавровый лист</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-5, Угл-8	6-09
60	<b>Кнели мясные</b> <small>свинина мясная п/ф, говядина односортовая для руб. изделий, хлеб белый, яйцо столовое, масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная</small>	ККАЛ-151, Б-9, Ж-11, Угл-5	23-18
110	<b>Гарнир каша перловая вязкая</b> <small>перловка, масло сливочное 72,5%, соль гидролизованная</small>	ККАЛ-88, Б-2, Ж-3, Угл-14	3-04
30	<b>Соус Томат</b> <small>томат-паста, мука в/с, масло растительное, соль гидролизованная, зелень сухая (укроп, петрушка)</small>	ККАЛ-19, Ж-1, Угл-1	0-97
150	<b>Компот из изюма</b> <small>изюм, сахар-песок</small>	ККАЛ-52, Угл-13	3-10
27	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-63, Б-2, Угл-13	2-10
22	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-38, Б-1, Угл-7	1-53
<b>Итого за Обед</b>		ККАЛ-519, Б-17, Ж-22, Угл-64	41-56
<u>Полдник</u>			
50	<b>Булочка Молочная</b> <small>мука в/с, молоко сухое 25%, сахар-песок, масло сливочное 72,5%, масло растительное, дрожжи сух, соль гидролизованная, ванилин</small>	ККАЛ-154, Б-5, Ж-3, Угл-27	4-33
148	<b>Молоко свежее пастеризованное</b>	ККАЛ-79, Б-4, Ж-4, Угл-6	=
<b>Итого за Полдник</b>		ККАЛ-233, Б-9, Ж-7, Угл-34	4-33
<u>Ужин</u>			
40	<b>Яблоки, груши печеные</b> <small>яблоки свежие, груши свежие, сахар-песок</small>	ККАЛ-28, Угл-4	10-63
100	<b>Пудинг творожно-рисовый</b> <small>творог свежий 9%, рис, яйцо столовое, сахар-песок, молоко сухое 25%, масло сливочное 72,5%, сметана 15%, сахар-песок, масло растительное, соль гидролизованная, ванилин</small>	ККАЛ-222, Б-14, Ж-10, Угл-19	6-97
49	<b>Соус ваниль молочная</b> <small>молоко сухое 25%, сахар-песок, мука в/с, масло сливочное 72,5%, ванилин</small>	ККАЛ-63, Б-2, Ж-3, Угл-8	6-40
180	<b>Чай с сахаром</b> <small>сахар-песок, чай байховый</small>	ККАЛ-29, Угл-7	0-72
21	<b>Хлеб пшеничный белый</b>	ККАЛ-49, Б-2, Угл-10	1-68
11	<b>Хлеб ржаной</b>	ККАЛ-19, Б-1, Угл-4	0-77
<b>Итого за Ужин</b>		ККАЛ-410, Б-18, Ж-13, Угл-53	27-17
<b>Итого за день</b>		ККАЛ-1 459, Б-52, Ж-52, Угл-193	89-73