

МЕНЮ САД 23 апреля (вторник)

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ	200	4,8	8,9	22,7	190,9
НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ	200	2,5	1,8	9,3	64,5
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	60	3	1,2	20,6	104,8
II Завтрак					
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	200	6,1	6,5	9,6	122,2
Обед					
РАССОЛЬНИК	200	7,8	8,5	24,1	204,4
СЛОЖНЫЙ ГАРНИР: КАПУСТА ТУШЕНАЯ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	80/80	3,5	6	10,9	113,6
КОТЛЕТА МЯСНАЯ	70	11,1	12,6	10,5	198,5
КОМПОТ	200	0,2	0,2	19,3	80,4
ХЛЕБ	50	1,7	0,2	10,6	51
Уплотненный полдник					
ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	150	13,1	11,1	25,2	243,1
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	20	1	3,2	7,1	61,5
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	200	0,7		13,5	57,5
ФРУКТЫ	50-100	0,4	0,4	9,8	47
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	20	3,6	25,3	97,4	51

МЕНЮ ЯСЛИ 23 апреля (ВТОРНИК)

Наименование блюда	Выход	Химический состав			Энергетическая ценность
		Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	
Завтрак					
КАША ГРЕЧНЕВАЯ	150	3,3	4,8	15,7	119,8
НАПИТОК КОФЕЙНЫЙ	180	2,1	1,7	8,5	58,1
БУТЕРБРОД С ДЖЕМОМ	42	2,3	0,9	15,4	78,6
II Завтрак					
КИСЛОМОЛОЧНЫЙ ПРОДУКТ	150	4,6	4,9	7,2	91,7
Обед					
РАССОЛЬНИК	150	6,4	6,7	18,1	157,3
СЛОЖНЫЙ ГАРНИР: КАПУСТА ТУШЕНАЯ, КАРТОФЕЛЬНОЕ ПЮРЕ	60/60	2,8	5,9	9,2	103,7
КОТЛЕТА МЯСНАЯ	50	8,1	8,9	7,5	141,9
КОМПОТ	150	0,8		15,6	65,9
ХЛЕБ	40	2,4	0,3	15	72,4
Уплотненный полдник					
ПУДИНГ ТВОРОЖНЫЙ	120		10,5	8,9	20,2
СОУС МОЛОЧНЫЙ (СЛАДКИЙ)	15		1	3,2	7,1
ЧАЙ С ЛИМОНОМ	150	0,8		12,6	54,3
ФРУКТЫ	50-100		0,4	0,4	9,8
КОНДИТЕРСКИЕ ИЗДЕЛИЯ	12	0,6	0,9	6,1	23,4