

19.06.2024

**Меню ДОУ (МБДОУ 11 Сад)**

| Выход (г) | Наименование блюда | Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг) |
|-----------|--------------------|---|
|-----------|--------------------|---|

Завтрак

|     |                                      |  |
|-----|--------------------------------------|--|
| 30  | <b>Яйцо отварное</b>                 | ККал-47, Белки-4, Жиры-2   |
| 201 | <b>Суп молочный с крупой (манка)</b> | ККал-132, Белки-5, Жиры-5, У/в-17<br>Молоко пастеризованное, Сахар-песок, Масло сливочное, Крупа манная, Соль поваренная пищевая |
| 20  | <b>Хлеб пшеничный (бутерброд)</b>    | ККал-47, Белки-2, У/в-10   |
| 20  | <b>Хлеб пшеничный</b>                | ККал-47, Белки-2, У/в-10   |
| 5   | <b>Масло сливочное</b>               | ККал-37, Жиры-4  |
| 201 | <b>Какао с молоком</b>               | ККал-145, Белки-4, Жиры-3, У/в-25<br>Какао-порошок, Молоко пастеризованное, Сахар-песок  |

Итого за Завтрак ККал-455, Белки-17, Жиры-14, У/в-62

Завтрак2

|     |                      |                          |
|-----|----------------------|--------------------------|
| 106 | <b>Сок фруктовый</b> | ККал-59, Белки-1, У/в-13 |
|-----|----------------------|--------------------------|

Итого за Завтрак2 ККал-59, Белки-1, У/в-13

Обед

|     |   |  |
|-----|---|--|
| 45  | <b>Овощи натуральные соленые (огурцы)</b> | ККал-6, У/в-1  |
| 200 | <b>Суп картофельный с крупой яичевой</b>  | ККал-96, Белки-1, Жиры-4, У/в-14<br>Мясо говядины, Крупа яичная, Картофель, Морковь, Лук репчатый, Соль поваренная пищевая   |
| 80  | <b>Котлета рыбная любительская</b>        | ККал-85, Белки-10, Жиры-3, У/в-5<br>Минтай свежемороженый, Молоко пастеризованное, Морковь, Лук репчатый, Хлеб пшеничный формовой, Яйца куриные, Соль поваренная пищевая |
| 154 | <b>Капуста тушенная</b>                   | ККал-97, Белки-6, Жиры-6, У/в-6<br>Капуста, Лук репчатый, Морковь, Тамат-пасто, Соль поваренная пищевая  |
| 180 | <b>Кисель из плодов сушеных</b>           | ККал-113, У/в-28<br>Сухофрукты, Красная картофелина, Сахар-песок   |
| 20  | <b>Хлеб пшеничный</b>                     | ККал-47, Белки-2, У/в-10   |
| 30  | <b>Хлеб ржаной</b>                        | ККал-53, Белки-2, У/в-10   |

Итого за Обед ККал-497, Белки-21, Жиры-13, У/в-74

Полдник

|     |                                  |   |
|-----|----------------------------------|---|
| 79  | <b>Шанеэжка наливная с яйцом</b> | ККал-220, Белки-6, Жиры-5, У/в-37<br>Мука пшеничная, Сахар-песок, Масло сливочное, Сметана, Яйца куриные, Дрожжи сухие, Соль поваренная пищевая |
| 181 | <b>Молоко кипяченое</b>          | ККал-96, Белки-5, Жиры-9, У/в-7   |

Итого за Полдник ККал-316, Белки-11, Жиры-14, У/в-44

Итого за ККал-1 327, Белки-50, Жиры-41, У/в-193

Заведующий доу

