

МЕНЮ:

Дата 1 декабря

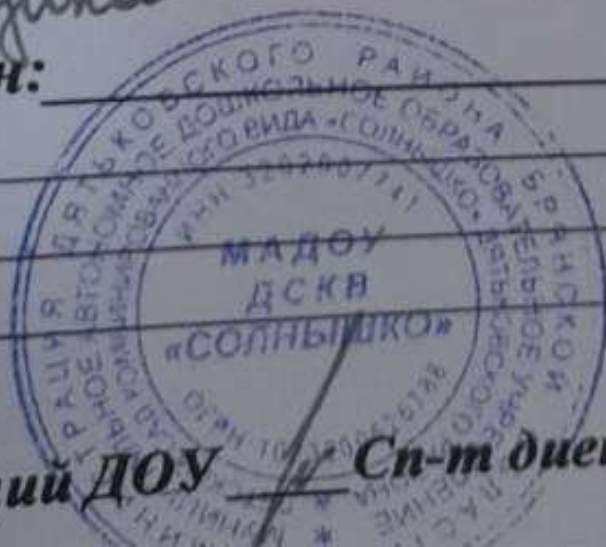
ККАЛ

Завтрак: Каша манная, фрукты 150/180
150/180
65/77 Чай с лимоном
78/110 Грунтовод с маслом 4/20/5/30

Обед: Суп картофель. с бобовыми и с
182/197 мясом птицы! 180/200
178/210 Каша гречневая рассыпч. 110/130
235/313 Биточки рубленые мясные 60/80
12/18 Соус томатный с овощами 10/15
66/79 Каштаны и шиновиска 150/180
80/101 Хлеб пшеничный 38/48

Полдник: Канюшка тушеная
145/171 с мясом птицы 140/160
60/72 Чай сладкий 150/180
48/73 Грушка 20/30

Ужин:



Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Храб

МЕНЮ:

Дата 4 декабря

ККАЛ

Завтрак: Макароны с маслом

121	143	отварн. с маслом	110	130		
65	77	чай с лимоном	150	180		
78	110	булгур с маслом	4	20	5	30

Обед: Ухи со св. капуста с мясом

8	9,6	пшеница со сметаной	5	180	6	200
146	173	рис припущенный с маслом	110	130		
106	141	Пюре картофельное порцион.	60	80		
-	23	салат с консерв. кукурузы	-	30		
12	18	Соус томатн. с овощами	10	15		
90	108	Каша гречневая с орехами	150	180		
80	101	Хлеб ржаной	38	48		
85	102	Полдник: Молоко кипяченое	130	150		
36	54	Пюре картофельное	15	18		

Ужин: Зразы из творога с укропом

257	315	с укропом	90	110
28	38	соус сметанный с укропом	15	20
60	72	чай сладкий	150	180
24	36	булка	10	15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

МЕНЮ:

Дата 5 декабря

ККАЛ

177/213 **Завтрак:** Каша гречневая малоз. 150/180
60/42 Чай сладкий 150/180
78/110 Булочка с мясом 4/20/5/30

118/131 **Обед:** Суп-лапша с мясом пшени 180/200
100/118 Льоре картофельное 110/130
122/162 Шницель рыбный манур. 60/80
15/22 Салс белая овощная 10/15
66/79 Кашкеток цу шиновишка 150/180
80/101 Хлеб ржаной 38/48

88/106 **Полдник:** Кефир 130/150
152/209 Булочка, домашняя 40/55

243/278 **Ужин:** Льов с рыбой и луком 140/160
32/48 Салат со св. капустой 40/55
60/42 Чай сладкий 150/180
48/43 Булочка 20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Храф

МЕНЮ:

Дата 6 декабря

ККАЛ

146	175	Завтрак: Кошма рисовая мал.	150	180		
64	77	Чай с лимонами	150	180		
78	110	Бульон с маслом	4	20	5	30
146	163	Обед: Суп картофель. с мясом и грибами	180	200		
121	143	Макарон. отвар. с мясом	110	130		
156	208	Блишочки рублен. из птицы	60	80		
12	18	Соус томатн. с овощами	10	15		
26	39	Салат, свекольн. с раст. маслом	40	55		
79	95	Кисель ягодный	150	180		
80	101	Хлеб ржаной	38	48		
70	85	Полдник: Кофейный напиток	150	180		
-	85	Конфеты	-	20		
109	109	Варенье	20	20		
217	248	Ужин: Рагу овощное с мясом				
		и грибами	140	160		
60	72	Чай сладкий	150	180		
48	73	Булька	20	30		

Заведующий ДОУ _____ Сп-т диетолог Ураф

МЕНЮ:

Дата 7 декабря

ККАЛ

154/185 **Завтрак:** Каша пшеничная мал. 150/180
60/42 Чай сладкий 150/180
78/110 Бутерброд с маслом 4/20/15/30

78/87 **Обед:** Суп рыбный 180/200
100/118 Пюре картофельное 110/130
111/160 Пюре тушеная 90/110
32/48 салат со св. капустой 40/55
90/108 Кашкот из фарингов 150/180
80/101 Хлеб пшеничный 38/48

89/107 **Полдник:** Каша с маком 150/180
73/110 Трени с сахаром 20/30

175/213 **Ужин:** Пудинг из творога с рисом 90/110
13/17 малочный суп сладкий 15/20
60/72 Чай с сахаром 150/180
24/36 Булка 10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Араф

МЕНЮ:

Дата 8 декабря

ККАЛ

Завтрак: Каша перловое мол. 150/180
65/77 Чай с лимоном 150/180
78/110 Бутерброд с маслом 4/20 || 5/30

Обед: Борщ с мясом телячьим
140/155 со сметаной 4/180 || 5/200
8/9,6 Рис отварной с маслом 140/130
124/147 Тортельни рыбные тушеные 60/80
181/242 в сметанном соусе 10/15
7/11 Компот из св. яблок 150/180
73/88 Хлеб ржаной 38/48
80/101

Полдник: Жаркое по-домашнему
168/192 с мясом птичьим 140/160
-7 Сметанный соус -/30
60/72 Чай сладкий 150/180
48/73 **Ужин:** Гуляш 20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог



МЕНЮ:

Дата 11 декабря

ККАЛ

Завтрак: Каша гречневая рассыпчатая.

178	210	с маслом и сахаром	110	130		
65	77	Чай с лимоном	150	180		
78	110	Булочка с маслом	4	20	5	30

Обед: Рассольник с мясом тушеным

183	204	и со сметаной	5	180	6	200
8	9,6	макарон отварные	120	130		
121	143	Котлеты рубл. из тушеного	60	80		
156	208	соус томатн. с овощами	10	15		
12	18	Каша пшениц. с орехами	150	180		
90	108	Хлеб пшениц.	38	48		

Полдник: Маюкочиничевое 130/150

Сухарик 20/30

Ужин: Сырники из творога 90/110

со сметаной и маюком 10/15

Чай с сахаром 150/180

Булка 10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

МЕНЮ:

Дата 12 декабря

ККАЛ

147/176	Завтрак: Каша манная мал.	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20/5/30
135/150	Обед: Суп карто с мясом куриц	180/200
100/118	Жюлье картофельное	110/130
88/118	Котлета рыбная морщев.	60/80
15/22	Салат свежий овощной	10/15
32/48	Салат со св. капустой	40/55
66/79	Компот из яблок	150/180
80/101	Хлеб пшенич	38/48
73/88	Полдник: Компот из св. яблок	150/180
99/148	Ваннушка с творогом	40/50
156/195	Ужин: Омлет картофельный	80/100
-/33	с зелеными горошком	-/30
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Булочка	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Хрф

МЕНЮ:

Дата 13 декабря

ККАЛ

154	185	Завтрак: <u>Каша пшеничная мол.</u>	150	180
64	77	<u>Чай с лимоном</u>	150	180
78	110	<u>Бутерброд с маслом</u>	4	20 5 30

147	157	Обед: <u>Суп картофель. с крупой и с</u>	180	200
243	278	<u>мясом птицы</u>	140	160
26	39	<u>Салат, свекольный с раст. мас.</u>	40	55
79	95	<u>Кисель морковный</u>	150	180
80	101	<u>Хлеб пшеничный</u>	38	48

70	85	Полдник: <u>Корейск. мор. капуста</u>	150	180
-	85	<u>консерва</u>	7	20
83	83	<u>Теченце</u>	2	20

153	192	Ужин: <u>Картофель тушеный в соусе</u>	140	160
-	17	<u>с мясом птицы</u>	-	30
60	72	<u>Салатный соус</u>	150	180
48	73	<u>Чай сладкий</u>	20	30
		<u>Булка</u>		

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог



МЕНЮ:

Дата 14 декабря

ККАЛ

146/173 **Завтрак:** Каша рисовая мал. 150/180

60/72 Чай сладкий 150/180

78/110 Бутерброд с мясом 4/20/5/30

138/148 **Обед:** Свекольник с мясом пшеницы и
8/9,6 с сметаной 5/180/6/200

100/118 Этоне картофельное 110/130

156/208 Голубчики рублен. из пшеницы 60/80

12/18 Соус томатн. с овощами 10/15

32/48 салат со св. капустой 40/55

90/108 Компот из фруктов 150/180

80/101 Хлеб пшеницы 38/48

89/104 **Полдник:** Каша с мясом 130/150

48/73 Хлеб пшеницы 20/30

208/246 **Ужин:** Машины жарен со 100/130

7/11 сладкой подливкой 15/20

60/72 Чай сладкий 150/180

24/36 Винно 10/15

Заведующий ДОУ /  Сп-т диетолог 

МЕНЮ:

Дата 15 декабря

ККАЛ

166	199	Завтрак: Вермишель малоч.	150	180
65	77	Чай с лимоном	150	180
78	110	Бутерброд с маслом	4	20 5 30

182	197	Обед: Суп картофель. с бобовыми	180	200
178	210	и с мясом птицы	110	130
235	313	Каша гречневая рассыпч.	60	80
12	18	Мини-пирожки мясной	10	15
73	88	Соус томатный с овощами	150	180
80	101	Котлет из св. фарш	38	48
		Хлеб пшеничный		

115	131	Полдник: Котлета куриная	140	160
60	72	с мясом птицы	150	180
48	73	Чай сладкий	20	30
		Булка		

Ужин:



Заведующий ДОУ [Signature] Сп-т диетолог [Signature]

МЕНЮ:

Дата 18 октября

ККАЛ

Завтрак: Рис припущенный

146/173	<u>с маслом</u>	110/150
65/77	<u>Чай с лимоном</u>	150/180
78/110	<u>Бутерброд с маслом</u>	4/20 5/30

Обед: Ухи со св. капустой с мясом

8/9,6	<u>книжи и со сметаной</u>	5/180 6/200
12/143	<u>Макарон отварн. с маслом</u>	110/130
235/313	<u>Блиночки рублен. мясные</u>	60/80
12/18	<u>Соус томат. с овощами</u>	10/15
-/23	<u>Салат с консерв. кукурузы</u>	-/30
90/108	<u>Кашкот из с/оризов</u>	150/180
80/101	<u>Желе тирамису</u>	38/48

Полдник: Молоко питьевое 130/150

36/54	<u>Тешочки кукурузные</u>	15/18
-------	---------------------------	-------

Ужин: Зразн из творога с сыром 90/110

28/38	<u>Соус сметанный сладкий</u>	10/15
60/72	<u>Чай сладкий</u>	150/180
24/36	<u>Треника</u>	10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Эроф



МЕНЮ:

Дата 19 декабря

ККАЛ

147/213	Завтрак: каша гречневая мол.	150/180
60/42	чай сладкий	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20/5/30
118/131	Обед: Суп-лапша с мясом птицы	180/200
100/118	Пюре картофельное	110/130
122/162	Шницель мясной панчур.	60/80
15/22	Соус белый основной	10/15
73/88	Каша из св. елок	150/180
80/101	Хлеб пшеничный	38/48
88/106	Полдник: Кефир	130/150
100/150	Творожок нежирный с пovidлом	40/55
243/278	Ужин: Суп барянский птицы	140/160
32/48	салат со св. капустой	40/55
60/42	чай сладкий	150/180
48/43	булочка	20/30

Заведующий ДОУ / Сп-т диетолог Яков

МЕНЮ:

Дата 20 декабря

ККАЛ

147/172	Завтрак: каша манная мед.	150/180
65/77	чай с лимонами	150/180
78/110	булгур с мясом	4/20/5/30
146/163	Обед: суп картофель. с мясом пшеница	180/200
124/147	Рис отварной с мясом	110/130
109/145	Ризотто мясной с грибами	60/80
12/18	Соус мясной. с овощами	10/15
26/39	салат, свекла, с раст. маслом	40/55
78/95	Мелье моркови	150/180
80/101	Хлеб пшеницы	38/48
70/85	Полдник: корейн. салат на масле	150/180
-185	Консервы	-/20
109/109	Варення	20/20
Ужин: Ризотто овощное с мясом		
217/248	пшеница	140/160
60/72	чай с лимоном	150/180
48/73	буцма	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог проф

МЕНЮ:

Дата 21 декабря

ККАЛ

202	243	Завтрак: Кашиа черничес. каш.	150	180
60	72	Чай сладкий	150	180
78	110	Бутиероде с маслом	4	20 5 30
<hr/>				
119	133	Обед: Уха с крупой	180	200
207	237	Запеканка картофель. с мясом	140	160
7	11	Соус сметанный	10	15
32	48	Салат со св. капустные	40	55
66	79	Кашиток ц. шиповника	150	180
80	101	Хлеб тостовый	38	48
<hr/>				
89	107	Полдник: Какао с молоком	150	180
48	73	Хлеб пшеничный	20	30
<hr/>				
200	237	Ужин: Картофель с овощами	110	130
13	17	Соус томатный сладкий	15	20
60	72	Чай сладкий	150	180
24	36	Булка	10	15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

МЕНЮ:

Дата 22 октября

ККАЛ

125/279

Завтрак: Каша манная, Булгур 150/180

65/77

Чай с лимоном 150/180

78/110

Бульон с маслом 4/20 | 5/30

140/155

Обед: Бульон с мясом птицы и со

8/9,6

сметаной 5/180 | 6/200

178/210

Каша гречневая рассыпч. 110/130

98/120

Бульон из отварного мяса 90/110

73/88

Каша из свежих яблок 150/180

80/101

Хлеб пшеничный 38/48

Полдник: Картофельное пюре

168/192

с мясом птицы 140/160

-/7

Сметаной -/30

60/72

Чай с лимоном 150/180

48/73

Ужин: Булгур 20/30



Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

[Signature]

МЕНЮ:

Дата 25 декабря

ККАЛ

Завтрак:	
178 210	с каша чечневая рассып.
	с маслом и сахаром 110 130
65 77	Чай с лимоном 150 180
78 110	Булочка с маслом 4 20 5 30
Обед:	
183 204	Рассольник с мясом птицы
8 26	и со сметаной 5 180 6 200
121 143	Макароны отварн. с масл. 110 130
235 313	Шницель рубленн. мясн. 60 80
12 18	Соус томат. с овощами 10 15
90 108	Каша гречневая 150 180
80 101	Хлеб пшеничн. 58 48
Полдник:	
85 102	Молоко кипяченое 130 150
73 110	Творог 20 30
Ужин:	
210 257	Сырники из творога 90 110
32 48	со сметаной и сахаром 10 15
60 72	Чай сладкий 150 180
24 36	Булочка 10 15

Заведующий ДОУ / Сп-т диетолог Гура

МЕНЮ:

Дата 26 декабря

ККАЛ

166 193	Завтрак: Вершшмель маючен.	150 180
65 77	Чай с лимонам	150 180
78 110	Бурмерфод с мясом	4 20 5 30
135 150	Обед: Суп Карчо с мясом кучуы	180 200
100 118	Тюре Картофельное	110 130
62 82	Биточки рыбные запечен.	60 80
15 22	Соус белый основной	10 15
32 48	Содат со св. канушье	40 55
66 79	Машинок и шифовишка	150 180
80 101	Хлеб ржаной	38 48
73 88	Полдник: Каша из свек. яблок	150 180
135 202	Крендель сахарный	40 50
156 214	Ужин: Ашмет маючаравье	80 100
- 33	с зелёными горошкой	- 30
60 72	Чай сладкий	150 180
48 73	Булка	20 30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

[Signature]

МЕНЮ:

Дата 27 декабря

ККАЛ

154 185	Завтрак: <u>Каша пшеничная мал.</u>	150 180
65 77	<u>Чай с лимоном</u>	150 180
78 110	<u>Бутерброд с мясом</u>	4 20 5 30
<hr/>		
Обед: <u>Суп картофель. с крупой и с</u>		
147 157	<u>мясом птицы</u>	180 200
146 173	<u>Рис припущенный с масл.</u>	110 130
156 208	<u>Котлеты рублен. из птицы</u>	60 80
12 18	<u>соус сметан. с овощами</u>	10 15
26 39	<u>салат. свекла, с раст. мас.</u>	40 55
79 95	<u>Кисель ягодный</u>	150 180
80 101	<u>Хлеб ржаной</u>	38 48
70 85	Полдник: <u>Корейский салат</u>	150 180
- 85	<u>Корейский салат</u>	- 20
83 83	<u>Джем</u>	20 20
<hr/>		
Ужин: <u>Картофель тушеный в соусе</u>		
168 196	<u>с мясом</u>	140 160
- 7	<u>Сметанный соус</u>	- 30
60 72	<u>Чай с лимоном</u>	150 180
48 73	<u>Булка</u>	20 30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Граф

МЕНЮ:

Дата 28 декабря

ККАЛ

147 | 176

Завтрак: Каша манная мал. 150 | 180

65 | 77

Чай с лимоном 150 | 180

78 | 110

Бутерброд с мясом 4 | 20 || 5 | 30

138 | 148

Обед: Свекавышек с мясом курицы

8 | 9,6

и со сметаной 5 | 180 || 6 | 200

100 | 118

Пюре картофельное 110 | 130

148 | 197

Горшочки мясные 60 | 80

7 | 11

соус сметанный 10 | 15

32 | 48

салат со св. капустой 40 | 55

73 | 88

Кашкот из св. картофеля 150 | 180

80 | 101

Хлеб ржаной 38 | 48

89 | 107

Полдник: Какао с молоком 150 | 180

48 | 73

Хлеб пшеничный 20 | 30

183 | 335

Ужин: Оладьи с повидлом 60 | 5 || 120 | 10

60 | 72

Чай с сахаром 150 | 180

Заведующий ДОУ /- Сп-т диетолог Хрол

МЕНЮ:

Дата 29 декабря

ККАЛ

146/176	Завтрак: Кошма рисовая мал.	150/180
65/77	Чай с лимонном	150/180
78/110	Булгуровод с маслом	4/20 5/30

182/197	Обед: Суп картофель. с бобовыми и с мясом птицы!	180/200
178/210	Кошма гречнев. рассыпч.	110/130
195/273	Блины рублен. мясные	50/70
12/18	Соус томат. с овощами	10/15
66/79	Кашман и шиповник	150/180
80/101	Хлеб пшенич	38/48

145/161	Полдник: Кошма пшеница с мясом птицы	140/160
60/72	Чай сладкий	150/180
48/60	Булгур	20/25

Ужин:



Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Проф