

# МЕНЮ:

Дата 1 февраля

ККАЛ

147/146	Завтрак: каша манная мол.	150/180
60/42	Чай сладкий	150/180
78/110	Булочка с мясом	4/20    5/30

138/148	Обед: Свекла вареная с мясом и луком	
8/9,6	и со сметаной	5/180    6/200
100/118	Строфа картофельная	110/130
148/187	Тертые овощи мясные	60/80
7/11	Соус сметанный	10/15
32/48	Салат со св. капустой	40/50
90/108	Компот из фруктов	150/180
80/101	Хлеб пшеничный	38/48
89/107	Полдник: Шоколад с маком	150/180
48/73	Хлеб пшеничный	20/30

183/355	Ужин: Суп с говядиной	60/10    120/15
60/72	Чай с сахаром	150/180

Заведующий ДОУ

— Сп-т диетолог

*Хорош*

# МЕНЮ:

Дата 2 февраля

ККАЛ

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

182/197	Обед: Суп картофель. с бобовыми	
	и с мясом птицы	180/200
124/147	Рис отварной с маслом	110/130
174/212	Борщ картофель. и отвар. мяса	90/110
66/79	Каша гречневая и шиповника	150/180
80/101	Хлеб пшеница	38/48

145/162	Полдник: Каша гречневая	
	с мясом птицы	140/160
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Булочка	20/30

Ужин:



Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог



# МЕНЮ:

Дата 5 февраля

ККАЛ

Завтрак:	
178/210	Каша гречневая рассыпчатая с маслом 110/130
65/77	Чай с лимоном 150/180
78/110	Булочка с маслом 4/20    5/30
Обед:	
94/105	Ухи со св. капустой с мясом
8/9,6	кнели и со сметаной 5/180    6/200
121/143	Макароны отварен. с маслом 110/130
106/141	Пюре отварен. картофельн. 60/80
-/23	Салат с консервир. кукурузе -/30
90/108	Каша из сформирован 150/180
80/101	Хлеб тостовый 38/48
12/18	Соус томатн. с овощами 10/15
85/102	Полдник: Молоко кипяченое 130/150
84/126	Булочка с повидлом 10/20    15/30
Ужин:	
257/315	Ухи из телятины с картофелем 90/110
28/38	Соус сметанный с морковью 10/15
60/72	Чай с сахаром 150/180
24/36	Булочка 10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

# МЕНЮ:

Дата 6 февраля

ККАЛ

154 185	<b>Завтрак:</b> Каша пшеничная мал.	150 180
60 72	Чай сладкий	150 180
78 110	Бутерброд с маслом	4 20 5 30
14 20	и сыром	4 6
118 131	<b>Обед:</b> Суп-лапша с мясом птицы	180 200
100 118	Тюфле картофельные	110 130
122 162	Сметана 15% жирности	60 80
15 22	Соус белый основной	10 15
66 79	Котлетки из индейки	150 180
80 101	Хлеб ржаной	38 48
88 106	<b>Полдник:</b> Кефир	130 150
152 209	Булочка «Ванелиевая»	40 50
243 278	<b>Ужин:</b> Телятина с мясом птицы	140 160
32 48	Салат со св. капустой	40 55
60 72	Чай сладкий	150 180
48 73	Булочка	38 48

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Зраф*



# МЕНЮ:

Дата 7 февраля

ККАЛ

147	76	<b>Завтрак:</b> <u>Каша манная мал.</u>	150	180
65	77	Чай с лимоном	150	180
78	110	Голубцы с мясом	4	20
14	20	и сметаной	4	6
			180	200
146	163	<b>Обед:</b> <u>Суп картофель. с мясом пшенич.</u>		
146	173	Рис припущенный с мясом.	110	130
109	145	Рулети с мясом и сметаной	60	80
12	18	Соус томатный с овощами	10	15
26	39	Салат, свекла вареная с раст. мас.	40	55
79	95	Кисель ягодный	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48
			150	180
70	85	<b>Полдник:</b> <u>Корейн. салат на морковке</u>		
-	85	Кокоренки	-	20
83	83	Печенье	20	20
		<b>Ужин:</b> <u>Рагу овощное с мясом</u>		
217	248	пшенице	140	160
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Горькая	20	30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Зрел*

# МЕНЮ:

Дата 8 февраля

## ККАЛ

202/245	<b>Завтрак:</b> <u>Каша геркулес. мал.</u>	150/180
60/72	<u>Чай сладкий</u>	150/180
78/110	<u>Булочка с маслом</u>	4/20    5/30

87/96	<b>Обед:</b> <u>Суп мясной</u>	180/200
207/237	<u>Запеканка картофель. с мясом</u>	140/160
7/11	<u>Соус сметанный</u>	10/15
32/48	<u>Салат со св. капустой</u>	40/55
90/108	<u>Каша из гречихи</u>	150/180
80/101	<u>Салат фруктовый</u>	38/48

89/107	<b>Полдник:</b> <u>Какао с молоком</u>	150/180
73/110	<u>Тренки с сахаром</u>	20/30

200/237	<b>Ужин:</b> <u>Лепешки с творогом</u>	110/130
13/17	<u>Соус мясной сладкий</u>	15/20
60/72	<u>Чай с сахаром</u>	150/180
24/36	<u>Булочка</u>	10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *Граф*



# МЕНЮ:

Дата 9 февраля

ККАЛ

146	75	Завтрак: каша рисовая маложир.	150	180
65	77	Чай с лимонами	150	180
78	110	Бутерброд с маслом	4	20
14	20	и сыром	5	30
			4	6

140	155	Обед: Борщ с мясом телячьим и		
8	9,6	со сметаной	5	180
178	210	Каша гречневая рассыпчатая	110	130
41	160	Тотопля тушеная	90	110
66	79	Манишок из шпината	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48

168	192	Полдник: жаркое по-домашнему		
		с мясом	140	160
-	7	Салатный супчик	-	39
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Ужин: Гурья	20	30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Хроф*



# МЕНЮ:

Дата 12 февраля

ККАЛ

146 173	<b>Завтрак:</b> Рис припущен. с масл.	110 130
32 32	Вареное яйцо	20 20
65 77	Чай с лимоном	150 180
78 110	Бутерброд с маслом	4 20  5 30
14 20	и сыром	4 6
183 204	<b>Обед:</b> Рассольник с мясом птицы и	
8 9,6	со сметаной	5 180  6 200
121 143	Макаронные отварные с маслом	110 130
235 313	Шницель рубленый мясной	60 80
12 18	Соус томатный с овощами	10 15
90 108	Каша из сорго	150 180
80 101	Хлеб ржаной	38 48
85 102	<b>Полдник:</b> Маляк кетчечное	130 150
36 54	Пирожки кукурузные	15 18
210 257	<b>Ужин:</b> Сырники из творога	90 110
32 48	со сметаной и маляком	10 15
60 72	Чай сладкий	150 180
24 36	Грушка	10 15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог Иван



# МЕНЮ:

Дата 13 февраля

ККАЛ

144	2123	<b>Завтрак:</b> Кошачья каша с чечевич. маючн.	150	180
60	72	Чай сладкий	150	180
78	140	Булочка с маслом	4/20	15/30
135	150	<b>Обед:</b> Суп карто с мясом пшени	180	200
100	118	Людое картофельное	110	130
181	242	Горчица редька	60	80
15	22	Соус белый основной	10	15
32	48	Салат со св. капусте	40	55
66	79	Ваниль и шиповника	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48
89	107	<b>Полдник:</b> Каша с маючн	150	180
100	150	Булочка с повидлом завар.	40	50
103	133	Апельсин	-	310
156	195	<b>Ужин:</b> Ошмет картофеля	80	100
-	33	с зеленым горошком	-	30
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Булочка	20	30

Заведующий ДОУ / - Сп-т диетолог Граф

# МЕНЮ:

Дата 14 февраля

ККАЛ

154/185	<b>Завтрак:</b> каша пшеничная мал.	150/180
65/77	Чай с лимоном	150/180
78/110	Бутерброд с маслом	4/20    5/30
14/20	и сыром	4/6
<hr/>		
<b>Обед:</b> Суп картофель. с крупой и		
147/157	с мясом птицы	180/200
124/147	Рис отварной с маслом	110/130
156/208	Котлеты рублен. из птицы	60/80
12/18	соус томатный с овощами	10/15
26/39	Салат свекольный с раст. масл.	40/55
79/95	Кисель ягодный	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48
70/85	<b>Полдник:</b> Корейн. ман-ка мале	150/180
-/85	Кефирная	-/20
109/109	Вафли	20/20
<hr/>		
<b>Ужин:</b> Картоф. тушен. в соусе		
163/197	с мясом	140/160
-/7	Соевый соус	-/20
60/72	Чай ягодный	150/180
48/73	Груша	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*[Signature]*



# МЕНЮ:

Дата 15 февраля

ККАЛ

166/198	<b>Завтрак:</b> Вермишель молочная	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20/5/30
138/148	<b>Обед:</b> Свекловник с мясом пшени	
8/9,6	и со сметаной	5/180/6/200
100/118	Тюфле картофельные	110/130
148/197	Пюре мясное	60/80
7/11	Соус сметанный	10/15
32/48	Салат со св. капустой	40/55
90/108	Компот из фруктов	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48
89/107	<b>Полдник:</b> Какао с молоком	150/180
73/110	Сухарик	20/30
108/146	<b>Ужин:</b> Манная каша	110/130
5/8	со сметаной подливой	10/15
60/72	Чай с сахаром	150/180

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Яраф*

# МЕНЮ:

Дата 15 февраля

ККАЛ

166/193	<b>Завтрак:</b> Вермишель макароны	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20/15/30
<hr/>		
138/148	<b>Обед:</b> Свекольник с мясом и сметаной	5/180/6/200
8/9,6		
100/118	Тюфле картофельные	110/130
148/197	Пюре мясное	60/80
7/11	Соус сметанный	10/15
32/48	Салат со св. капустой	40/55
90/108	Колбаса с фаршем	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48
89/107	<b>Полдник:</b> Шоколад с молоком	150/180
73/110	Сухарик	20/30
<hr/>		
180/213	<b>Ужин:</b> Творожные блинчики	110/130
5/8	со сметаной и вареньем	10/15
60/72	Чай с сахаром	150/180
24/36	Булка	10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*[Подпись]*



# МЕНЮ:

Дата 16 февраля

## ККАЛ

147	176	<b>Завтрак:</b> Каша манная мал.	150	180
65	77	Чай с лимоном	150	180
78	110	Булочка с маслом	4	20
14	20	и сметаной	4	6

182	197	<b>Обед:</b> Суп картофель. с бобовыми		
		и с мясом птицы	180	200
178	210	Каша гречневая рассыпч.	110	130
98	120	Гуляш из отварного мяса	90	110
66	79	Кашкой из шиповника	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48

		<b>Полдник:</b> Карусель тушеная		
115	131	с мясом птицы	140	160
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Булочка	20	30

**Ужин:**

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *Хрищ*

# МЕНЮ:

Дата 19 января

**ККАЛ**

**Завтрак:** Макароны, запечённые

223/264	под сыром	110/130
65/77	Чай с лимоном	150/180
78/110	Булочка под с маслом	4/20   5/30

**Обед:** Ухи со св. капустой с мясом

94/105	пшени и со сметаной	5/180   6/200
146/173	Рис приправленный с маслом	110/130
156/208	Биточки рублен. из курицы	60/80
12/18	Соус томатн. с овощами	10/15
-/2.3	Салат с консерв. кукурузы	-/30
90/108	Компот из фруктов	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48

**Полдник:** Молоко кипяченое

85/102	Булочка с повидлом	130/150
84/126		10/20   15/30

**Ужин:** Зразы из творога с урам.

257/315		90/110
28/38	Соус сметанный с урам.	10/15
60/72	Чай с сахаром	150/180
24/36	Булочка	10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Яков*



# МЕНЮ:

Дата 20 февраля

ККАЛ

177/212 **Завтрак:** Каша гречнев. малозж. 150/180

60/72 Чай сладкий 150/180

78/110 Бульеро/род с маслом 4/20/5/30

118/131 **Обед:** Суп-лапша с мясом птицы 180/200

100/118 Картофельное пюре 110/130

122/162 Шницель рыбный мансур. 60/80

15/22 Соус белый основной 10/15

66/79 Напиток из шиповника 150/180

80/101 Хлеб ржаной 38/48

88/106 **Полдник:** Кефир 120/150

99/148 Ватрушки с творогом 40/50

243/248 **Ужин:** Желе с мясом птицы 140/160

32/48 Салат со св. капустой 40/50

60/72 Чай сладкий 150/180

48/73 Булька 20/30

Заведующий ДОУ А. Сп-т диетолог Зяков

# МЕНЮ:

Дата 21 февраля

ККАЛ

225/270

**Завтрак:** Каша манная, Фрукты 150/180

65/77

Чай с лимоном 150/180

78/110

Гушегород с мясом 4/20 | 5/30

14/20

и свекла 4/6

146/163

**Обед:** Суп картофель. с мясом курица 180/200

121/143

Макаронные отварные 110/130

109/145

Рулет мясной с луком и яйцами 60/80

12/18

Соус томат. с овощами 10/15

26/39

Салат из свеклы с раст. масл. 40/50

79/95

Кисель ягодный 150/180

80/101

Хлеб танды 38/48

70/85

**Полдник:** Корейн. мор. и капуста маринованная 150/180

-/85

Конфеты -/20

83/83

Печенье 20/20

**Ужин:** Рагу овощная с мясом

217/248

Пшеница 140/160

60/72

Чай сладкий 150/180

48/73

Булка 20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог



# МЕНЮ:

Дата 22 февраля

ККАЛ

202/24	<b>Завтрак:</b> каша геркулес. мол.	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Гушерыш, с мясом	4/20   5/30
14/20	и сырой	4/6

119/132	<b>Обед:</b> Уха с крутой	180/200
207/237	Домашняя картош. с мясом	140/160
7/11	Соус сметанный	10/15
-/7	Сладкий соус	-/30
90/108	Компот из фруктов	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48

178/210	<b>Полдник:</b> каша гречнев. расе.	110/130
11/160	Творог тушёный	90/110
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Творог	20/30

**Ужин:**

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Афан*

# МЕНЮ:

Дата 26 февраля

ККАЛ

<b>Завтрак:</b> каша гречневая рассыпчат.		
178 210	с маслом и сахаром	110 130
65 77	Чай с лимоном	150 180
78 110	Булочка с маслом	4 20   5 30
14 20	и сметаной	4 6
<b>Обед:</b> Рассольник с мясом теляны		
183 204	и со сметаной	5 180   6 200
124 147	Рис отварной с мясом	110 130
235 313	Шницель рубленый мясн.	60 80
12 18	салат помидорный с огурцами	10 15
90 108	Котлетки с картофелем	150 180
80 101	Хлеб ржаной	38 48
<b>Полдник:</b> Молоко кипяченое		
85 102	Трени с сахаром	130 150
73 110		20 30
<b>Ужин:</b> Сырники из творога		
210 257	со сметаной и вареньем	90 110
32 48	Чай сладкий	10 15
60 72	Булочка	150 180
24 36		10 15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Григорьев*



# МЕНЮ:

Дата 27 февраля

ККАЛ

147/147	Завтрак: каша манная мол.	150/180
65/77	Чай с лимоном	150/180
78/110	Бурьер/брод с маслом	4/20    5/30

135/150	Обед: Суп харчо с мясом телят	180/200
100/118	Пюре картофельное	110/130
88/118	Комплект рыбная морская	60/80
15/22	Соус белая основа	10/15
32/48	Салат со св. капустой	40/50
66/79	Напиток из шиповника	150/180
80/101	Хлеб танды	38/48

89/107	Полдник: Какао с молоком	150/180
63/94	Булочка, Веселушка	40/50

156/195	Ужин: Овощи натуральн.	80/100
-/33	с зеленью и фасолью	7/50
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Булочка	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Хорова*

# МЕНЮ:

Дата 28 февраля

ККАЛ

146/145 **Завтрак:** Каша рисовая мал. 150/180  
65/77 Чай с лимоном 150/180  
78/110 Булгуровод с маслом 4/20/5/30

**Обед:** Суп картофель. с крупой

147/157 и с мясом птичьим 180/200  
121/143 Макаронные отварные 110/130  
156/208 Котлета рублен. из птицы 60/80  
12/18 Соус том. с овощами 10/15  
26/39 салат, свекольный с раст. масл. 40/55  
79/95 Кисель ягодный 150/180  
80/101 Хлеб пшеничный 38/48

70/85 **Полдник:** Корейский салат-к 150/180  
-/85 Ханчжун 7/20  
109/109 Варенье 20/20

**Ужин:** Картофель тушеный

163/192 в соусе с мясом 140/160  
-/7 салатный соус -/30  
60/72 Чай сладкий 150/180  
48/73 Булка 20/30

Заведующий ДОУ Сп-т диетолог Иван



# МЕНЮ:

Дата 29 февраля

ККАЛ

154|185 **Завтрак:** каша пшеничная мал. 150|180  
60|72 чай сладкий 150|180  
78|110 Бульон с маслом 4|20|5|30

138|148 **Обед:** свекольник с мясом тушеным  
8|9,6 и со сметаной 5|180|6|200  
100|118 Люфт картофельное 110|130  
148|197 Терфени мясные 60|80  
7|11 соус сметанный 10|15  
32|48 салат со св. капустой 40|50  
78|110 каша из соргомуков 150|180  
80|101 хлеб ржаной 38|48  
89|107 **Полдник:** каша с маюком 150|180  
48|73 Булка 20|30

182|237 **Ужин:** лапшевник с творогом 100|130  
15|17 соус майонезный сладкий 15|20  
60|72 чай с сахаром 150|180  
24|36 Булка 10|15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

*Храф*