

МЕНЮ:

Дата 1 маября

ККАЛ

146	145	Завтрак: каша рисовая мал.	150	180
65	77	Чай с лимоном	150	180
78	110	Бульон с маслом	4	20 5 30
Обед: Суп картофельн. с крупой				
147	159	и с мясом птицы	180	200
121	143	макарон отварные	110	130
156	208	котлета рубленая из птицы	50	70
12	18	Салат овощной	10	15
26	39	салат, свекла с рыб. масл.	40	55
		Кисель ягодный	150	180
80	101	Хлеб ржаной	58	48
70	85	Полдник: Корейский салат	150	180
-	85	Компот	-	20
83	83	Печенье	20	20
Ужин: Картоф. пюре в соусе				
175	203	с мясом	140	160
-	7	салат овощной	-	30
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Бульон	20	30

Заведующий ДОУ А - Сп-т диетолог Иванов

МЕНЮ:

Дата 2 ноября

ККАЛ

102	43	Завтрак: Каша геркулес. мал.	150	180		
60	72	Чай сладкий	150	180		
78	110	Булочка с маслом	4	20	5	30
138	148	Обед: Свекла вареная с мясом птицы				
8	9,6	и со сметаной	5	180	6	200
100	118	Пюре картофельное	110	130		
148	197	Котлеты мясные	60	80		
7	11	Соус сметанный	10	15		
32	48	Салат со св. капустой	40	55		
95	108	Каша из гречихи	150	180		
80	106	Хлеб пшеничный	38	48		
89	107	Полдник: Каша с маюком	150	180		
73	110	Гречка	20	30		
163	200	Ужин: Лапшевник с творогом	90	110		
13	17	Соус мясной сладкий	15	20		
60	72	Чай с сахаром	150	180		
24	36	Булочка	10	15		

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

[Signature]

МЕНЮ:

Дата 13 маября

ККАЛ

146/175 **Завтрак:** Каша пшеничная мал. 150/180
64/77 Чай с лимоном 150/180
78/110 Бутерброд с маслом 4/20 || 5/30

182/197 **Обед:** Суп картофель. с бобовыми
и с мясом курицы 180/200
178/210 Каша гречневая рассып. 110/130
111/160 Пюре картофельное 90/110
66/79 Хлебцы из пшеничной 150/180
80/101 хлеб ржаной 38/48

145/181 **Полдник:** Канцеля пшеничная
с мясом 140/160
60/72 Чай сладкий 150/180
48/73 Булочка 20/30

Ужин:

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Handwritten signature

МЕНЮ:

Дата 7 ноября

ККАЛ

121/143	Завтрак: Макароны отварные	
	с маслом	110/130
65/77	Чай с лимоном	150/180
78/110	Булочка/хлеб с маслом	4/20 5/30
146/163	Обед: Суп картофель с курицей	180/200
124/147	Рис отварной с маслом	110/130
235/313	Грибочки рублен. мелко	50/70
12/18	Соус томат с овощами	10/15
79/95	Кетчуп морщевый	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48
90/108	Полдник: Кошачьи сыр/оружив	150/180
73/110	Гренки	20/30
212/248	Ужин: Рагу овощное с	
	мясом курицы	140/160
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Булочка	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *[подпись]*

МЕНЮ:

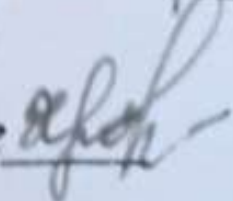
Дата 8 ноября

ККАЛ

Завтрак:		Каши гречневые рассып.		
178	210	с маслом и сахаром	110	130
60	72	Чай сладкий	150	180
78	110	Бутерброд с маслом	4	20 5 30
<hr/>				
Обед:		Щи со св. капустой с мясом		
94	105	пшеница и со сметаной	5	180 6 200
8	9,6	Пюре картофельное	110	130
100	118	Шницель рыбный майон.	60	80
122	162	Соус белый основной	10	15
15	22	Каша из фарушиков	150	180
90	108	Хлеб ржаной	38	48
80	101			
<hr/>				
Полдник:		Молоко кипяченое	130	150
85	102	Паштеты куриные	15	18
36	54			
<hr/>				
Ужин:		Запеканка из творога	80	100
202	253	соус сметанный сладк.	15	20
28	38	Чай сладкий	150	180
60	72	Гречка	10	15
24	36			

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог



МЕНЮ:

Дата 9 мая 2019

ККАЛ

144/176	Завтрак: каша манная мал.	150/180
65/78	Чай с лимоном	150/180
78/110	Булгур с маслом	4/20 15/30

118/131	Обед: Суп-лапша с мясом курицы	180/200
207/237	Запеканка картофель. с мясом	140/160
7/11	Соус сметанный	10/15
32/48	Салат со св. капустой	40/55
66/79	Кантат из шпината	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48

70/85	Полдник: Корейский салат	150/180
7/85	Каша гречневая	7/20
109/109	Варенье	20/20

143/278	Ужин: Суп с мясом курицы	140/160
7/7	Салат овощной	7/30
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Булочка	20/30

Заведующий ДОУ Сп-т диетолог

МЕНЮ:

Дата 10 ноября

ККАЛ

225	23	Завтрак: каша манная. Фрукты	150	180	
60	72	Чай сладкий	150	180	
78	110	Булочка с маслом	4	20 5	30
140	155	Обед: Борщ с мясом птицы и со сметаной	5	180 6	200
8	9,6	каша гречневая рассыпчатая	110	130	
178	210	Рулет мясной с луком и яйцами	60	80	
109	145	Соус майонез с овощами	10	15	
12	18	Каша из фруктов	150	180	
90	108	Хлеб ржаной	38	48	
80	101	Полдник: Картофель запеченный в сметанном соусе			
169	318	салат со св. капустой	40	55	
32	48	Чай сладкий	150	180	
60	72	Ужин: Гречка	20	30	
48	73				

Заведующий ДОУ

1-Сп-т диетолог

Яков

МЕНЮ:

Дата 13 ноября

ККАЛ

Завтрак: Рис припущенный

146/173	с маслом	110/130
65/77	Чай с лимоном	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20 5/30

Обед: Рассольник с мясом птицы
и со сметаной

183/204		5/180 6/200
8/9,6		
(21/143	Макароны отварн. с масл.	110/130
195/273	Шницель рубленый мясной	50/70
12/18	Соус томатный с овощами	10/15
90/108	Каша из гречихи	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48

Полдник: Молоко кипяченое

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

Ужин: Сырники из творога

187/257		80/110
32/48	со сметаной	10/15
60/72	Чай сладкий	150/180
24/36	Булочка	10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Яков

МЕНЮ:

Дата 14 маября

ККАЛ

177	212	Завтрак: <u>Каша гречневая мал.</u>	150	180		
60	72	<u>Чай сладкий</u>	150	180		
78	110	<u>Булочка с маслом</u>	4	20	5	30
<hr/>						
135	150	Обед: <u>Суп Харчо с мясом птицы</u>	180	200		
100	118	<u>Жюльен картофельное</u>	110	130		
88	118	<u>Котлета рыбная лобин.</u>	60	80		
15	22	<u>Соус белый основной</u>	10	15		
32	48	<u>Салат со св. капусте</u>	40	55		
66	79	<u>Наширок и шинкованя</u>	150	180		
80	101	<u>Хлеб ржаной</u>	38	48		
<hr/>						
88	106	Полдник: <u>Кефир</u>	130	160		
99	148	<u>Вареника с творогом</u>	40	55		
<hr/>						
Ужин: <u>Омлет натуралный.</u>						
156	183	<u>с зеленью и шампиньоны</u>	80	100		
60	72	<u>Чай сладкий</u>	150	180		
48	73	<u>Булочка</u>	20	30		

Заведующий ДОУ Л. Сп-т диетолог Л. Сп-т

МЕНЮ:

Дата 15 ноября

ККАЛ

154	185	Завтрак: <u>Каша пшеничная мол.</u>	150	180		
65	77	<u>Чай с лимоном</u>	150	180		
78	110	<u>Бутерброд с маслом</u>	4	20	5	30
<hr/>						
Обед: <u>Суп картофель. с крупой и</u>						
147	157	<u>с мясной пшени</u>	180	200		
124	147	<u>Рис отварной с маслом</u>	110	130		
156	208	<u>Котлета рублен. из птицы</u>	50	70		
12	18	<u>соус помидорн. с овощами</u>	10	15		
26	39	<u>салат, свеколн. с раст. маслом</u>	40	55		
79	95	<u>Мясель молодый</u>	150	180		
80	101	<u>Хлеб пшени</u>	38	48		
70	85	Полдник: <u>Корейский суп-к</u>	150	180		
-	85	<u>Корейка</u>	-	20		
83	83	<u>Леченье</u>	20	20		
<hr/>						
Ужин: <u>Картофель тушеный</u>						
174	213	<u>в соусе с маслом</u>	140	160		
-	7	<u>Соевый соус</u>	-	30		
60	72	<u>Чай сладкий</u>	150	180		
48	75	<u>Булка</u>	20	30		

Заведующий ДОУ И Сп-т диетолог Эраф

МЕНЮ:

Дата 16 ноября

ККАЛ

166	199	Завтрак: Венишкель маючн.	150	180		
60	72	Чай сладкий	150	180		
78	110	Булочка с маслом	4	20	5	30
138	148	Обед: Свекальник с мясом птицы				
8	9,6	и со сметаной	5	180	6	200
100	118	Линче картофельное	110	130		
148	197	Тертени мясные	60	80		
7	11	Салат сметанный	10	15		
32	48	Салат со св. капустой	40	55		
90	108	Каша из орехов	150	180		
80	101	Хлеб ржаной	38	48		
89	107	Полдник: Каша с яблоком	150	180		
48	73	Булочка	20	30		
140	208	Ужин: Мамый пудинг	90	110		
8	9,7	со сметаной и сливками	10	15		
60	72	Чай с сахаром	150	180		
24	36	Булочка	10	15		

Заведующий ДОУ Л. Сп-т диетолог А.Ф.

МЕНЮ:

Дата 17 ноября

ККАЛ

202/24	Завтрак: каша геркулес. мал.	150/180
65/77	Чай с лимонным	150/180
78/110	Гарнеро/род с маслом	4/20/5/30
182/197	Обед: Суп картофель. с бобовыми и с мясом птицы	180/200
178/210	каша гречневая рассыпч.	110/130
174/212	Борсмиг/анов и отвар. мяса	90/110
66/79	Кашиник и шинкованна	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48

145/181	Полдник: капуста тушеная с мясом птицы	140/160
60/72	чай сладкий	150/180
48/73	Голубка	20/30

Ужин:

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

А.Ф.Ф.

МЕНЮ:

Дата 20 ноября

ККАЛ

Завтрак:	
121/143	с макаронами отварные 110/130
65/77	Чай с лимоном 150/180
78/110	Бутерброд с маслом 4/20 5/30
Обед:	
94/105	Ухи соев. капуста с мясом
8/9,6	книжи и со сметаной 5/180 6/200
146/173	Рис припущенный 110/130
106/141	Птица отварн. порция. 60/80
-/23	салат с консерв. кукурузе -30
12/18	Соус томат. с овощами 10/15
90/108	Каша гречневая 150/180
80/101	Хлеб пшенич.
85/102	Полдник: Молоко кипяченое 130/150
	Печенье кукурузное 15/18
Ужин:	
257/315	Зразы и творог с укс. 90/110
28/38	Соус сметанный сардельк 10/15
60/72	Чай с сахаром 150/180
24/36	Гречка 10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

[Signature]

МЕНЮ:

Дата 21 маября

ККАЛ

147	176	Завтрак: <u>Каша манная молоч.</u>	150	180		
60	72	<u>Чай сладкий</u>	150	180		
78	110	<u>Булочка с маком</u>	4	20	15	50
<hr/>						
118	131	Обед: <u>Суп-пюре с мясом курицы</u>	180	200		
100	118	<u>Пюре картофельное</u>	110	130		
122	162	<u>Шницель рыбный капуст.</u>	60	80		
15	22	<u>Соус белый основной</u>	10	15		
66	79	<u>Каштан и шпината</u>	150	180		
80	101	<u>Хлеб пшенич.</u>	38	48		
<hr/>						
89	107	Полдник: <u>Каша с маком</u>	150	180		
135	202	<u>Крем-суп сахарный</u>	40	50		
<hr/>						
243	278	Ужин: <u>Плов с мясом курицы</u>	140	160		
32	48	<u>Салат со св. капустой</u>	40	55		
60	72	<u>Чай сладкий</u>	150	180		
48	73	<u>Булочка</u>	38	48		

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

МЕНЮ:

Дата 22 ноября

ККАЛ

146	175	Завтрак: каша рисовая мал.	150	180		
64	77	Чай с лимоном	150	180		
78	110	Грунбергод с маслом	4	20	15	30
<hr/>						
146	163	Обед: Суп картофель. с мясом курицы	180	200		
178	210	Каша гречневая рассыпч.	110	130		
109	145	Рулет мясной с луком и яйцами	60	80		
12	18	Соус томатный с овощами	10	15		
79	95	Кисель ягодный	150	180		
80	101	Хлеб ржаной	38	48		
<hr/>						
70	85	Полдник: Корейский салат-к	150	180		
-	85	Конфеты	-	20		
109	109	Варенье	20	20		
<hr/>						
217	248	Ужин: Рагу овощное с мясом				
		и рисом	140	160		
60	72	Чай сладкий	150	180		
48	73	Гречка	20	30		

Заведующий ДОУ И. Сп-т диетолог Зрфн

МЕНЮ:

Дата 23 ноября

ККАЛ

177 212	Завтрак: Кашиа чечневая мал.	150 180
60 72	Чай сладкий	150 180
78 110	Булгуровод с маслом	4 20 5 30
119 132	Обед: Чха с кундой	180 200
207 237	Зомеканка котмор с мясом	140 160
7 11	Соее сметанный	10 15
32 48	Салат со св. капустой	40 55
90 108	Кашпот и сформиров	150 180
80 101	Хлеб танди	38 48
89 107	Полдник: Какао с мякотью	150 180
48 73	Хлеб танди	20 30
175 213	Ужин: Танди и танди с рисом	80 110
13 17	Соее сметанный сладкий	15 20
60 72	Чай с сахаром	150 180
24 36	Фрукты	10 15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *Граф*

МЕНЮ:

Дата 24 ноября

ККАЛ

184/185 **Завтрак:** каша пшеничная мал. 150/180

65/77 чай с лимоном 150/180

78/110 бутерброд с маслом 4/20 || 5/30

140/155 **Обед:** борщ с мясом пшеницы и со

8/9,6 сметаной 4/180 || 5/200

121/143 макароны отварен. с масл. 110/130

111/160 котлета тушеная 90/110

66/79 напиток из шиповника 150/180

80/101 хлеб ржаной 38/48

Полдник: картофель запеченный

269/318 в сметанном соусе 110/130

32/48 салат со св. капустой 40/55

60/72 чай сладкий 150/180

48/73 **Ужин:** рыба 20/30

Заведующий ДОУ /- Сп-т диетолог *afv*

МЕНЮ:

Дата 27 ноября

ККАЛ

Завтрак: Каша пшеничная рассыпч.

178|210 с маслом и сахаром 110|130

65|77 Чай с лимоном 150|180

78|110 Бутерброд с маслом 4|20||5|30

Обед: Рассольник с мясом птицы

183|204 и со сметаной 5|180||6|200

124|147 Рис отварной с маслом 110|130

135|313 Шницель рублен. мясной 60|80

12|18 Суп мананн. с овощами 10|15

90|108 Кашот из фаршиков 150|180

80|101 Хлеб ржаной 38|48

Полдник: Молоко кипяченое 130|150

73|110 сухарик 20|30

Ужин: Сырники с сахаром 90|110

32|48 сырники с сахаром 10|15

60|72 Чай сладкий 150|180

24|36 Булка 10|15



МЕНЮ:

Дата 28 ноября

ККАЛ

202	245	Завтрак: Каша гречневая с молоком	150	180		
60	72	Чай сладкий	150	180		
78	110	Бутерброд с маслом	4	20	5	30
135	150	Обед: Суп харчо с мясом курицы	180	200		
100	118	Пюре картофельное	110	130		
62	82	Котлета рыбная запечен.	60	80		
15	22	Соус белый основной	10	15		
52	48	Салат со св. капустой	40	55		
66	79	Манник и шиповника	150	180		
80	101	Хлеб ржаной	38	48		
89	107	Полдник: Какао с маслом	150	180		
62	94	Голочка "Веснушка"	40	50		
186	183	Ужин: Оливье картофельной	80	100		
-	33	с зеленым горошком	-	30		
60	72	Чай сладкий	150	180		
48	73	Голочка	20	30		

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Эфов

МЕНЮ:

Дата 29 ноября

ККАЛ

144/146	Завтрак: каша манная мал.	150/180
65/77	Чай с лимонами	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20 5/30

144/157	Обед: Суп картофель. с крупой ч.	180/200
121/143	с мясом курицы	110/130
156/208	Макароны отварен. с мясом.	60/80
12/18	Котлеты рублен. из курицы	10/15
26/39	Салат свекольный с раст. маслом	40/50
75/95	Соус томатный с овощами	150/180
80/101	Кисель ягодный	38/48
70/85	Хлеб ржаной	150/180
-185	Полдник: Корейн. салат на масле	-20
83/83	Консервы	20/20
	Печенье	

184/213	Ужин: Котлет. куриц. в соусе	140/160
-17	с мясом	-30
60/72	Салат свекольный	150/180
48/73	Чай сладкий	20/30
	Булочка	

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Граф