

МЕНЮ:

Дата 1 сентября

ККАЛ

154 185	Завтрак: Каша пшениная мал.	150 180
62 75	Чай сладкий	150 180
90 122	Бутерброд с маслом	4 20 5 30
140 155	Обед: Борщ с фасолью пшеницы и	
6 8	со сметаной	4 180 5 200
124 147	Рис отварной с маслом	110 130
141 160	Пюре картофельное	90 110
163 196	Каша гречневая с маслом	150 180
98 124	Хлеб пшеничный	38 48
356 406	Полдник: Картофельное пюре с мясом	140 160
- 7	Сладкий чай	- 30
62 75	Чай сладкий	150 180
48 73	Галетное печенье	20 30
	Ужин:	



Заведующий ДОУ / Сп-т диетолог *гроз*

МЕНЮ:

Дата 4 сентября

ККАЛ

Завтрак: Каша гречневая рассып.
145/72 с маслом 190/130
62/75 чай сладкий 150/180
90/22 булочки с маслом 4/20/5/30

Обед: Рассольник с мясом тхины
183/204 и со сметаной 5/180/6/200
195/230 макарон отварн. с масл. 110/130
104/138 шницель рубленый мясн. 60/80
22/33 соус томатн. с овощами 10/15
90/108 котлет из фаршиков 150/180
98/124 хлеб ржаной 38/48

Полдник: Молоко кипяченое 130/150
91/109 булочка с повидлом 10/20/15/30
84/126

Ужин: Сырники из творога 90/110
270/330 со сметаной 10/15
32/48 чай сладкий 150/180
62/75 булка 10/15
24/36

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Хроф

МЕНЮ:

Дата 5 сентября

ККАЛ

147	176	Завтрак: каша манная мал.	150	180		
62	75	Чай сладкий	150	180		
90	122	Булочка с маслом	4	20	5	30

135	150	Обед: суп харчо с мясом курицы	180	200
89	105	Пюре картофельное	110	130
88	118	Котлета мясная малая	60	80
15	22	Соус белый основной	10	15
32	48	салат со св. капустой	40	55
163	196	Каша гречневая	150	180
98	124	Хлеб ржаной	38	48

154	185	Полдник: каша с маком	150	180
62	94	Булочка "Бесшуга"	40	50

176	221	Ужин: салат овощной	80	100
-	33	с курицей и грибами	-	30
62	75	Чай сладкий	150	180
48	73	Булочка	20	30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Хрол

МЕНЮ:

Дата 6 сентября

ККАЛ

166	193	Завтрак: Вермишель малосол.	150	180
62	75	Чай сладкий	150	180
90	122	Бутерброд с маслом	4	20
			5	30
Обед: Суп картофель. с крупой ч				
147	157	с мясом курицы	180	200
172	203	Рис припущенный с масл.	110	130
104	138	Биточки тушен. мясные	60	80
22	33	Соус томат. с овощами	10	15
26	39	Салат из свеклы с раст. масл.	40	55
79	95	Кисель ягодный	150	180
98	124	Хлеб ржаной	38	48
87	104	Полдник: Корейн. салат	150	180
	48	Конфеты	-	20
83	83	Печенье	20	20
Ужин: Картофель тушен. в соусе				
147	168	с мясом курицы	140	160
6	8	Светильник картофель	20	30
62	75	Чай сладкий	150	180
48	73	Булка	20	30

Заведующий ДООУ

Сп-т диетолог

проф

МЕНЮ:

Дата 7 сентября

ККАЛ

154	185	Завтрак: каша пшеничная мал.	150	180
62	75	чай сладкий	150	80
90	122	булочки с маслом	4	20
			5	30

138	148	Обед: свекольник с мясом птицы		
8	9,6	и со сметаной	5	180
89	105	жюльен картофельное	110	130
148	197	тертени мясные	60	80
49	65	соус сметанный	10	15
18	28	салат св. кап. + ев. помид.	40	55
90	108	каша гр. с грибами	150	180
98	124	хлеб ржаной	38	48
154	185	Полдник: каша с маком	150	180
42	63	сушки	20	30

152	190	Ужин: мясной пудинг со	80	100
16	24	сладкой пастилой	15	20
62	75	чай с сахаром	150	180
24	36	булка	10	15

Заведующий ДОУ Сп-т диетолог Край

МЕНЮ:

Дата 8 сентября

ККАЛ

Завтрак: Каша геркулесов. мал. 150 | 180
62 | 75 Чай сладкий 150 | 180
90 | 122 Бутерброд с маслом 4 | 20 | 5 | 30

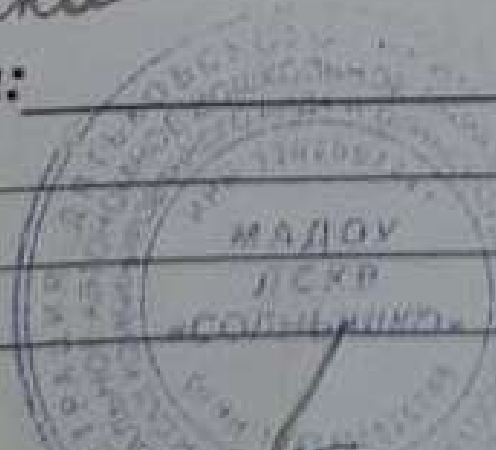
Обед: Суп картофель. с бобовыми

182 | 194 и с мясом птицы 180 | 200
145 | 172 каша пшеничная рассыпч. 110 | 130
98 | 120 Гречка и отвар. мяса 90 | 110
4 | 6 Сладкий напиток 20 | 25
163 | 196 Кашмак и шиповника 150 | 180
98 | 124 Хлеб тосты 38 | 48

Полдник: Кашмак тушеная

115 | 131 с мясом птицы 140 | 160
62 | 75 Чай сладкий 150 | 180
48 | 73 Гречка 20 | 30

Ужин:



Заведующий ДОУ / Сп-т диетолог Граф

МЕНЮ:

Дата 11 сентября

ККАЛ

172	208	Завтрак: Рис припущ. с масл.	40	130		
32	32	Ябло вареное	20	20		
59	71	Чай сладкий	150	180		
78	110	Бутерброд с маслом	4	20	5	30
<hr/>						
94	105	Обед: Ухи со св. капустой с мясом				
8	9,6	пшени и со сметаной	5	180	6	200
195	230	Макароны отварные	110	130		
106	141	Птица отварн. порц.оч.	60	80		
-	23	Салат с консерв. кукурузе	-	20		
90	108	Каша из с/фрутин	150	180		
98	124	Хлеб ржаной	38	48		
<hr/>						
91	109	Полдник: Малосо кипиченое	130	150		
36	54	Палочки кукурузные	15	18		
<hr/>						
214	268	Ужин: Творог из творога	90	110		
28	38	Салат свекольный	15	20		
59	71	Чай сладкий	150	180		
4	36	Булочка	10	15		

Заведующий ДОУ И. Сп-т диетолог Граф

МЕНЮ:

Дата 12 сентября

ККАЛ

174	212	Завтрак: Каша гречневая мал.	150	180
59	71	Чай сладкий	150	180
78	110	Булочка с маслом	4/20	5/30
14	20	и сахар	4	6
118	131	Обед: Суп-лапша с мясом птицы	180	200
89	105	Пюре картофельное	110	130
56	74	Рыба припущен. под овощами	60	80
4	6	Сметан. соус	20	30
66	79	Каша из пшеницы	150	180
98	124	Хлеб пшенич.	38	48
88	106	Полдник: Кефир	130	150
100	150	Пирожок с повидлом	40	50
243	278	Ужин: Суп с мясом	140	160
32	48	Салат со св. капустой	40	50
59	71	Чай сладкий	150	180
48	73	Булка	20	30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Хрип

МЕНЮ:

Дата 13 сентября

ККАЛ

146/175	Завтрак: Каша рисовая мал.	150/180
59/71	Чай сладкий	150/180
78/110	Бутерброд с маслом	4/20/5/30
		180/200
146/163	Обед: Суп картофель. с мясом и грибами	
178/210	каша гречневая рассыпч.	110/130
109/145	Ризотто с грибами и луком	60/80
12/18	Соус томат. с овощами	10/15
28/39	салат св. капусты + св. капуста	40/55
57/61	Кисель морщный	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48
70/85	Полдник: Корейн. морщ. к	150/180
-/85	консерва	-/20
109/109	Варенье	20/20
81/81	Яблоко	180/180
	Ужин: Рагу овощное с	
217/248	мясом птицы	140/160
59/71	Чай сладкий	150/180
48/73	Бульон	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *Зрел*

МЕНЮ:

Дата 14 сентября

ККАЛ

144	143	Завтрак: Каши манная мал.	150	180
59	71	Чай сладкий	150	180
78	110	Булочка с маслом	4	20
14	20	и сыр	4	6
119	132	Обед: Уха с крупой	180	200
207	237	Запеканка картоф. с мясом	140	160
7	11	Соус сметанный	10	15
32	48	Салат со св. капустой	40	55
73	87	Компот из св. яблок	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48
89	107	Полдник: Какао с молоком	150	180
73	110	Гренки с сахаром	20	30
220	260	Ужин: Запеканка рисовая с творогом	110	130
12	16	Соус молочный сладкий	15	20
59	71	Чай с сахаром	150	180
24	36	Булка	10	15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Граф

МЕНЮ:

Дата 15 сентября.

ККАЛ

154 185	Завтрак: <u>Кашиа пшени. мал.</u>	150 180
59 71	<u>Чай сладкий</u>	150 180
78 110	<u>Бутерброд с маслом</u>	4 20 5 30

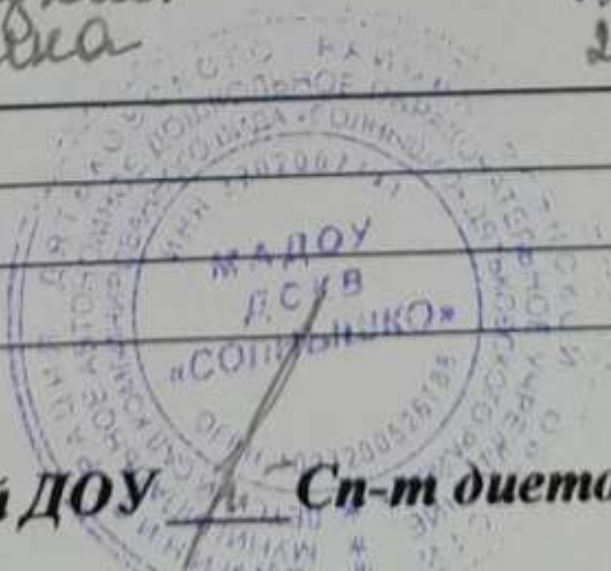
140 155	Обед: <u>Горюц с мясом пшени и со сметаной</u>	5 180 6 200
8 9,6		
146 173	<u>Рис припущенный с мясом</u>	110 130
98 120	<u>Гушии из отварн. мяса</u>	90 110
- 4	<u>Свежий помидор</u>	- 20
90 108	<u>Кашпорт из фруктов</u>	150 180
80 101	<u>Хлеб ржаной</u>	38 48

168 192	Полдник: <u>Жаркое по-домашнему с мясом пшени</u>	140 160
43 57	<u>Сельдь с сол. порцион.</u>	30 40
59 71	<u>Чай сладкий</u>	150 180
48 73	Ужин: <u>Грудка</u>	20 30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Зуб



МЕНЮ:

Дата 18 сентября

ККАЛ

Завтрак: Кашиа пшеничная рассыпч.

178 210	с маслом	140 130
59 71	Чай сладкий	150 180
78 110	Бутерброд с маслом	4 20 5 30
14 20	и сыром	4 6

Обед: Рассольник с мясом птицы
и со сметаной

183 204		5 180 6 200
8 9,6		
110 143	Макаронные изделия	110 130
196 214	Шницель рубленый	50 70
12 18	Соус томатный с овощами	10 15
-123	Салат с консерв. кукурузы	- 30
73 87	Компот из св. яблок	150 180
80 101	Хлеб ржаной	58 48

Полдник: Макао миндальное

73 85		130 150
84 126	Булочка с повидлом	10 20 15 30

Ужин: Сырники из творога

188 257		80 110
32 48	со сметаной и сахаром	10 15
59 71	Чай сладкий	150 180
24 36	Булочка	10 15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *Храф*

МЕНЮ:

Дата 19 сентября

ККАЛ

204/248	Завтрак: каша геркулес. малоз.	150/180
59/71	чай сладкий	150/180
78/110	Бутерброд с мясом	4/20/5/30
14/20	и сыром	4/6

137/152	Обед: Суп Карто с мясом курицы	180/200
101/119	Тюрье картофельное	110/130
82/110	Шницель мясной котлет.	60/80
15/22	Соус белая основа	10/15
54/74	Салат со св. капусте	40/55
66/79	Машинка из морев шпотовн.	150/180
80/101	Желе ржаной	38/48

88/106	Полдник: Кефир	130/150
135/202	Кремдиль сахарный	45/55

116/145	Ужин: Омлет маньявский	80/100
99/121	с зелеными горошкой	90/110
59/71	Макаронь от в. швей.	150/180
48/73	чай сладкий	20/30
	Булка	

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Проф

МЕНЮ:

Дата 20 сентября

ККАЛ

225	27	Завтрак: Каша манная, Дружба	150	180
60	42	Чай с лимонами	150	180
78	110	Булочка с маслом	4	20 5 30
Обед: Суп картофель. с макар. и овощами				
137	146	и с мясом курицы	180	200
178	210	Каши гречневая рассыпчатая	110	130
235	313	Котлеты рыбные мясные	60	80
12	18	Салат овощной с овощами	10	15
40	60	Салат из св. помидор с луком	40	55
79	95	Кисель морковный	150	180
80	101	Хлеб пшеничный	38	48
70	85	Полдник: Карфельная каша	150	180
-	85	Карфельная каша	-	20
83	83	Печенье	20	20
Ужин: Картофель тушеный в соусе с				
176	203	мясом курицы	140	160
-	7	Сливочный соус	-	30
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Булочка	20	30

Заведующий ДОУ _____ Сп-т диетолог Ура

МЕНЮ:

Дата 21 сентября

ККАЛ

147	176	Завтрак: каша манная мол.	150	180		
64	77	Чай с мюсли	150	180		
78	110	Гарнирод с мясом	4	20	5	30
14	20	и сметане		4	6	

138	148	Обед: Свекальник с мясом и грибами				
8	9,6	и со сметаной	5	180	6	200
100	118	Льене картофельное		110	130	
148	194	Гортели мясные		60	80	
7	11	Соус сметанный		10	15	
18	28	Салат св. пашиг.+ св. капуста	40	55		
90	108	Кашот и сырники	150	180		
80	101	Хлеб ржаной	58	48		
89	104	Полдник: каша с мюсли	150	180		
48	43	Грушка	20	30		

183	335	Ужин: оладьи со слив. масл.	65	125
60	72	Чай с сахарами	150	180

Заведующий ДОУ / Сп-т диетолог Л. Раф

МЕНЮ:

Дата 22 сентября

ККАЛ

154 185	Завтрак: каша пшениная мал.	150 180
60 72	чай сладкий	150 180
78 110	Бутерброд с мясом	4 20 5 30

182 197	Обед: Суп картофель. с бобовыми	
	и с мясом птицы	180 200
146 173	Рис припущенный	110 130
111 160	Птица тушеная	90 110
- 9	сметан. соус	- 20
66 79	Машина и сливки	150 180
80 101	Хлеб тосты	38 48

145 172	Полдник: Картофель тушеный с	
	мясом	140 160
60 72	чай сладкий	150 180
48 73	Булочка	20 30

Ужин:



Заведующий ДОУ / А. Сп-т диетолог Жураф

МЕНЮ:

Дата 25 сентября

ККАЛ

Завтрак: Макароны, запаренные	
233/264	под сыром 110/130
64/77	Чай с лимоном 150/180
78/110	Бутерброд с мясом 4/20/5/30
Обед: Щи со св. капустой с мясом	
94/105	пшеница и со сметаной 5/180/6/200
178/210	Каша пшеничная рассыпч. 110/130
235/313	Биточки рубленые мясн. 50/40
12/18	Сauce помидорный с овощами 10/15
90/108	Каша гречневая 150/180
80/101	Хлеб ржаной 38/48
Полдник: Молоко кипяченое 130/150	
36/54	Творог куриный 15/18
Ужин: Зразы и творог с сыром 80/110	
28/38	Сauce сметанный сладкий 15/20
60/72	Чай сладкий 150/180
24/36	Творог 10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Граф

МЕНЮ:

Дата 26 сентября

ККАЛ

177/21 **Завтрак:** Каша гречневая мал. 150/180
60/72 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 Пюре картофельное 110/150
56/74 Рыба минтайн. под соусом 60/80
66/79 Нашиная сушен. грибов 150/180
80/101 Хлеб ржаной 38/48

89/107 **Полдник:** Каша с маком 150/180
152/209 Булочка "Ассоль" 40/55

143/278 **Ужин:** Греч с мясом пшени 140/160
32/48 Салат со св. капустой 40/55
60/72 Чай сладкий 150/180
48/73 Булочка 20/30

Заведующий ДОУ / Сп-т диетолог Зрф

МЕНЮ:

Дата 27 сентября

ККАЛ

146	175	Завтрак: каша рисовая молоч.	150	180		
64	77	чай с лимоном	150	180		
78	110	бутерброд с мясом	4	20	15	30
146	163	Обед: суп картофель. с мясом и грибами	180	200		
124	143	макаронные отварные	110	130		
109	145	рулет мясной с грибами и луком	50	70		
12	18	соус томат. с овощами	10	15		
26	39	салат, свекла вым. с раст. маслом	40	55		
79	95	кисель ягодный	150	180		
80	101	хлеб ржаной	38	48		
70	85	Полдник: корейский салат	150	180		
-	85	консерва	-	20		
109	109	варенье	20	20		
214	248	Ужин: рыба отварная с картофелем	140	160		
60	72	чай ягодный	150	180		
48	73	буцца	20	30		

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог



МЕНЮ:

Дата 28 сентября

ККАЛ

202	44	Завтрак: каша греческая	150	180
60	72	чай сладкий	150	180
78	110	Бутерброд с мясом	4	20 5 30
<hr/>				
78	87	Обед: Суп рыбный	180	200
207	237	Запеканка картофельная с мясом	140	160
7	11	соус сметанный	10	15
32	48	салат со св. капустой	40	55
66	79	Напиток из шиповника	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48
<hr/>				
89	107	Полдник: Какао с молоком	150	180
73	110	сухарики	20	30
<hr/>				
213	252	Ужин: Творог и творог с мясом	80	100
13	17	соус сметанный сладкий	15	20
60	72	чай с сухариками	150	180
24	36	булка	10	15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Яков

МЕНЮ:

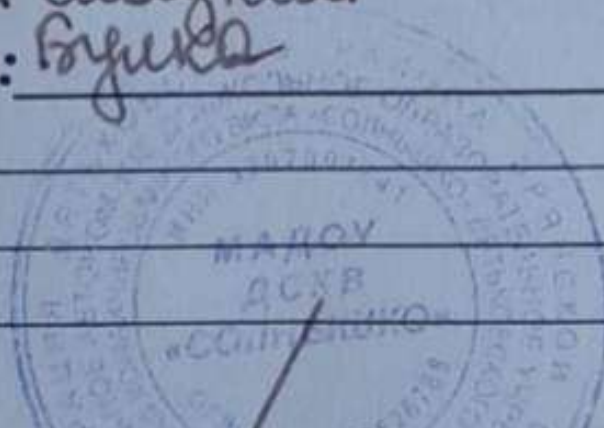
Дата 29 сентября

ККАЛ

Завтрак: Каша манная мал. 150/180
Чай с лимоном 150/180
Бутерброд с маслом 4/20 || 5/30

Обед: Борщ с мясом птичьим
и со сметаной 5/180 || 6/200
Рис отварной с масл. 110/130
Гуляш из отварн. мяса 90/110
Кашкот из фруктов 150/180
Десерт тирамису 38/48

Полдник: Жаркое по-домашнему
с мясом птичьим 140/160
Салатный соус -/30
Чай сладкий 150/180
Ужин: Булочки 20/30



Заведующий ДОУ / Сп-т диетолог *Знак*