

СОГЛАСОВАНО
 [Подпись] (должность)
 (ФИО) (дата)

УТВЕРЖДАЮ
 [Подпись] (должность)
 (ФИО) (дата)



План-меню: Меню обычное (осенне-зимний)

Категория: Детский сад

День 1		День 2		День 3		День 4		День 5	
ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК	
180	Суп молочный с лапшой - 21/2	180	Каша пшеничная молочная с маслом	130	Запеканка из творога с рисом - 14/5	180	Каша ячневая молочная с маслом	180	Омлет запеченный или паровой - 2/6
180	Кофейный напиток с молоком - 13/10	180	Чай с молоком - 12/10	180	Какао с молоком - 14/10	180	Хлеб с маслом и яйцом - 2/13	30	Хлеб с маслом и сыром - 4/13
30	Хлеб с маслом - 1/13	30	Хлеб с маслом - 1/13	30	Хлеб с маслом - 1/13	30	Хлеб с маслом - 1/13	180	Кофейный напиток с молоком - 13/10
16	Сыр (порциями) - 5/13			30	Соус молочный сладкий - 2/11	30			
ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2	
100	Сок в ассортименте - 9 (9)								100
ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД	
50	Салат из белокочанной капусты с	20	Салат из отварной свеклы с солеными	50	Салат из отварной свеклы с солеными	50	Салат из белокочанной капусты с луком и	50	Чеснок - 4 (3/1)
180	Суп-лапша на курином бульоне - 20/2	180	Суп-пюре из картофеля - 25/2	180	Суп из овощей со сметаной - 14/2	180	Суп из овощей со сметаной - 14/2	180	Свекольник со сметаной - 5/2
130	Каша гречневая рассыпчатая с овощами -	130	Макаронные изделия отварные - 43/3	130	Картофельное пюре - 3/3	130	Картофельное пюре - 3/3	150	Рагу из мяса кур - 3/9
70	Печенье в молочном соусе - 10/8	70	Мясо кур отварное в соусе - 2/9	70	Рыба, запеченная (минтай) в молочном	100	Зразы куринные с омлетом и овощами -	70	Компот из сухофруктов - 6/10
20	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1	20	Хлеб ржаной - 2	50	Компот из сухофруктов - 6/10	180	Напиток из шиповника - 15/10	180	Хлеб пшеничный 1 (Валетек 8) - 1
50	Хлеб ржаной - 2	180	Напиток из шиповника - 15/10	180	Хлеб ржаной - 2	50	Хлеб пшеничный 1 (Валетек 8) - 1	20	Хлеб ржаной - 2
180	Компот из сухофруктов - 6/10	40	Гренки (сухарики) - 34/2	40	Хлеб пшеничный - 10	30	Хлеб ржаной - 2	50	
ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК	
130	Салат из отварного картофеля, моркови,	130	Рагу из овощей - 18/3	150	Каша молочная ассорти (пшенично-	150	Картофельное пюре - 3/3	130	Чай с молоком - 12/10
50	Булочка Домашняя (сверху с сахаром) -	20	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1	20	Чай черный - 10/10	180	Сельдь с луком - 359	50	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1
180	Чай черный - 10/10	180	Кофейный напиток с молоком - 13/10	180	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1	20	Кофейный напиток с молоком - 13/10	180	Тесто дрожжевое сдобное-1 - 1/12
20	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1	40	печенье - 11	40	Булочка Осенняя (морковь) - 271	50	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1	20	Каша молочная ассорти (рис, гречневая
День 6		День 7		День 8		День 9		День 10	
ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК		ЗАВТРАК	
180	Каша пшеничная молочная с маслом	160	Запеканка из творога с морковью - 13/5	160	Суп молочный с крупой - 22/2	180	Омлет запеченный или паровой - 2/6	130	Каша манная молочная с маслом
100	Молоко - 1 (1/1)	180	Какао с молоком - 14/10	180	Кофейный напиток с молоком - 13/10	180	Хлеб с маслом - 1/13	30	Хлеб с маслом и яйцом - 2/13
30	Хлеб с маслом - 1/13	30	Бутерброды с джемом или повидлом (1-	30	Хлеб с маслом и сыром - 4/13	30	Хлеб с маслом - 12/10	180	Чай черный - 10/10
		30	Соус молочный сладкий - 2/11	30					Яблоко - 1 (1/1)
ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2		ЗАВТРАК 2	
100	Сок в ассортименте - 9 (9)								
ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД		ОБЕД	
50	Салат из белокочанной капусты с	4	Гренки с сыром - 33/2	40	Салат из свеклы с чесноком - 5 (22)	50	Салат из свеклы с чесноком - 5 (22)	50	лук репчатый - 3 (4/1)
180	Суп картофельный с макаронными	180	Борщ со сметаной - 2/2	180	Суп молочный с морковью и манной	180	Суп картофельный с бобовыми - 17/2	180	Рассольник с крупой и сметаной - 11/2
150	Капуста тушеная * - 200 (200)	150	Пюре из гороха с маслом - 108	130	Картофельное пюре - 3/3	130	Каша рисовая рассыпчатая - 45/3	130	Запеканка картофельная,
70	Биточки (котлеты) из мяса говядины с	70	Хлеб пшеничный 1 (Валетек 8) - 1	20	Рыба, запеченная (минтай) в молочном	120	Напиток из шиповника - 15/10	180	Компот из сухофруктов - 6/10
180	Компот из сухофруктов - 6/10	180	Биточки (котлеты) из мяса кур - 5/9	70	Компот из сухофруктов - 6/10	180	Хлеб пшеничный 1 (Валетек 8) - 1	20	Хлеб пшеничный 1 (Валетек 8) - 1
20	Хлеб пшеничный 1 (Валетек 8) - 1	20	Хлеб ржаной - 2	50	Хлеб ржаной - 2	50	Хлеб ржаной - 2	50	Хлеб ржаной - 2
50	Хлеб ржаной - 2	180	Напиток из шиповника - 15/10	180	Салат из капусты белокочанной и свеклы	50	Мясо кур отварное в соусе - 2/9	70	Соус молочный (для подачи к блюду) -
ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК		ПОЛДНИК	
130	Картофель в молоке - 2/3	130	Рагу из овощей - 18/3	150	Салат овощной с зеленым горошком - 72	150	Салат овощной с зеленым горошком - 72	130	Макароны, запеченные с яйцом - 303
30	Хлеб пшеничный - 10	20	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1	180	Чай черный - 10/10	180	Кофейный напиток с молоком - 13/10	180	Кофейный напиток с молоком - 13/10
180	Чай черный - 10/10	180	Чай с молоком - 12/10	20	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1	20	Хлеб пшеничный 1 (Валетек 8) - 1	20	печенье - 11
50	Булочка Веснушка - 269	40	печенье - 11	40	Тесто дрожжевое сдобное-1 - 1/12	30	Ватрушка со сметаной - 6/12	50	Хлеб пшеничный 2 (Валетек 8)2 - 1
						30			