МЕНЮ на 9 июля 2024 г.

Прием	Наименование блюд	Вес блюда	Пищевые вещества			Энергет.	Nº
пищи			Белки	Жиры	Углеводы	ценность	рецепту ры
Завтрак	Пудинг из творога с						'
·	рисом	150/180	8,2/12,92	6,83/8,36	11,91/18,99	240,16/302,43	№ 236
	Соус сметанный	25/35	0,39/0,59	1,85/2,05	1,65/1,95	25,1/35,15	Nº367
	Батон	25/30	1,88/2,25	0,73/0,87	12,85/15,42	65,50/78,6	Nº701
	Масло (порциями)	5	0,06	3,08	0,09	28,3	Nº6
	Чай с сахаром	180/200	3,51/3,90	3,85/4,28	10,87/12,08	91,96/102,18	Nº395
2 завтрак	Сок фруктовый	100	0,40	0,40	9.80	76	Nº399(1)
Обед	Рассольник						
	ленинградский	150/200	1,89/2,52	3,96/5,28	12,08/16,10	92,22/122,96	Nº76
	Бефстроганов из						
	отварного мяса	60/80	8,25/11,66	9,98/11,31	4,59/6,12	187,58/203,44	Nº278
	Каша вязкая						
	пшеничная	110/130	3,75/4,43	1,88/2,22	20,74/24,51	109,66/129,60	Nº168(2)
	Салат из огурцов	40/60	0,36/0,53	1,19/2,06	1,11/1,96	25,05/28,52	Nº13
	Хлеб пшеничный	30/40	1,19/1,58	0,15/0,20	7,24/9,66	32,04/42,72	Nº701(1)
	Хлеб ржаной	20	1,3	0,30	18,7	87	Nº700
	Компот из сушеных						11-700
	фруктов	150/180	0,04/0,05	0,00	8,70/10,44	33,12/39,74	Nº376
Полдник	Булочка «Веснушка»	60	3,16	3,9	45,91	25,84	Nº473
	Молоко кипяченое	180/200	5,40/6,20	1,80/4,2	6,4/7,20	60/72	Nº400
Ужин	Суп молочный с						
	макаронными						
	изделиями	150/200	4,35/5,8	5,04/6,72	19,22/25,62	139,33/185,78	№93
	Хлеб пшеничный	30/40	1,19/1,58	0,15/0,20	7,24/9,66	32,04/42,72	Nº701(1)
	Чай с сахаром	180/200	0,14/0,16	0,00	5,54/6,16	23,02/25,58	Nº393

Заведующий МБ ДОУ № 8

В.И.Шкуридина