

(1-3 года) – (3-7 лет)

Заведующий МБДОУ «Детский сад №34»

Оксенгерт И.В.



| | | | |
|--|--------------------------|---|----------------|
| 5день 2неделя | | ДАТА: 01.03.24 | |
| | | АЛЛЕРГИКИ | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 1. Суп молочный с макаронными изделиями | 150- 200 | 1. Макароны изделия отварные (4аллергика) | 110 |
| 2. Бутерброды с сыром | 20/7-30/10 | 2. Чай с сахаром (3аллергика) | 180 |
| 3. Чай с молоком | 180- 180 | | |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | | |
| 1. Чай с сахаром | 150- 180 | | |
| 2. Печенье (производственное) | 20-30 | | |
| ОБЕД | | | |
| 1. Икра свекольная | 30- 50 | 1. Морковь долька (3аллергика) | 30-50 |
| 2. Суп полевой с мясом и сметаной | 150/10/5-200/10/5 | 2. Суп полевой с птицей без сметаны (3аллергика) | 150/10 |
| 3. Овощи тушеные в соусе с птицей | 180-230 | 3. Овощи тушеные с птицей (3аллергика) | 180 |
| 4. Компот из кураги | 150- 180 | 4. Чай с сахаром (1аллергик) | 180 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20- 30 | | |
| 6. Хлеб ржаной | 20- 20 | | |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК | | | |
| 1. Запеканка из творога | 100-120 | 1. Каша гречневая рассыпчатая (2аллергика) | 110 |
| 2. Соус абрикосовый | 15-20 | 2. Котлеты рубленые из птицы (2аллергика) | 50 |
| 3. Крендель сахарный | 50-50 | 3. Запеканка из творога без яиц (2аллергика) | 100 |
| 4. Компот из облепихи | 150- 180 | 4. Печенье (производственное) (1аллергик) | 40 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20-20 | 5. Чай с сахаром (6аллергиков) | 150-180 |