

СОВЕТСКАЯ 5 (корпус №1)

(1-3 года) – (3-7 лет)

Утверждено

Заведующий МБДОУ «Детский сад №34»

Оксенгерт И.В.



| | | | |
|--|-------------------|--|----------|
| 2день 2неделя | | ДАТА: 12.03.24 | |
| | | АЛЛЕРГИКИ | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 1. Каша «Дружба» молочная вязкая с маслом | 150/3-200/5 | 1. Каша «Дружба» молочная вязкая без масла (1аллергик) | 150 |
| 2. Бутерброды с сыром и маслом | 20/5/5-30/7/5 | 2. Каша «Дружба» вязкая с маслом без молока (Заллергика) | 150/3 |
| 3. Какао с молоком | 180-180 | 3. Бутерброды с сыром (1аллергик) | 20/5 |
| | | 4. Чай с сахаром (5аллергиков) | 180 |
| | | | |
| | | | |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | | |
| 1. Сок яблочный | 150- 180 | 1. Чай с сахаром (2аллергика) | 150-180 |
| ОБЕД | | | |
| 1. Икра овощная | 30- 50 | 1. Морковь долька (Заллергика) | 30-50 |
| 2. Суп картофельный с яйцом, птицей и сметаной | 150/10/5-200/10/5 | 2. Суп картофельный с яйцом, птицей без сметаны (1аллергик) | 150/10 |
| 3. Каша гречневая рассыпчатая | 110- 150 | 3. Суп картофельный с овощами, птицей без сметаны (2аллергика) | 150/10 |
| 4. Биточки рубленые из птицы | 50- 70 | 4. Суп картофельный с овощами, птицей и сметаной (1аллергик) | 200/10/5 |
| 5. Соус молочный (для подачи к блюду) | 15-30 | 5. Каша гречневая рассыпчатая без масла (1аллергик) | 110 |
| 6. Компот из чернослива | 150- 180 | 6. Чай с сахаром (1аллергик) | 180 |
| 7. Хлеб пшеничный | 20- 30 | | |
| 8. Хлеб ржаной | 20-20 | | |
| НАПИТОК ВИТАМИНИЗИРОВАННЫЙ | | | |
| 1. Витаминизированный напиток «Витошка» (сад) | 50 | | |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК | | | |
| 1. Макароны отварные с сыром | 110-150 | 1. Макароны отварные с сыром без масла (1аллергик) | 110 |
| 3. Шарлотка с яблоком | 50-50 | 2. Печенье (производственное) (Заллергика) | 40 |
| 4. Молоко | 150-180 | 3. Чай с сахаром (4аллергика) | 150-180 |
| 5. Хлеб пшеничный | 20- 20 | | |