

СУДОСТРОИТЕЛЕЙ 10 (корпус № 2)

(1-3 года) – (3-7 лет) – (от 7 лет)

Утверждено

Заведующий МБДОУ «Детский сад №34»

Оксенгерт И.В.



| | | | |
|--|----------------------|---|--------|
| Здень 2неделя | | ДАТА:31.07.24 | |
| | | АЛЛЕРГИКИ | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 1. Каша рисовая молочная жидкая с маслом | 150/3-200/5-200/5 | 1. Каша рисовая молочная жидкая без сахара, без масла (1аллергик) | 200 |
| 2. Бутерброды с маслом | 20/7-30/10-30/10 | 2. Чай без сахара (1аллергик) | 180 |
| 3.Чай с сахаром | 180-180-180 | | |
| 4. Яблоко свежее (от 7 лет) | 100 | | |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | | |
| 1. Компот из изюма | 150-180-200 | 1. Компот из изюма без сахара (1аллергик) | 180 |
| 2. Пюре фруктовое (ясли) | 50 | | |
| 3. Яблоко свежее (сад 3-7 лет) | 100 | | |
| ОБЕД | | | |
| 1. Горошек зеленый (консервированный) | 30-50-60 | 1. Суп картофельный с овощами, птицей (1аллергик) | 200/10 |
| 2. Суп картофельный с клецками, птицей | 150/10-200/10-240/10 | 2. Суп картофельный с клецками, птицей на овощном бульоне (1аллергик) | 200/10 |
| 3. Пюре картофельное | 110-150-200 | 3.Суп картофельный с клецками, мясом (1аллергик) | 200/10 |
| 4. Тефтели рыбные | 50-70-100 | 4. Чай без сахара (1аллергик) | 180 |
| 5. Соус сметанный | 15-30-30 | | |
| 6. Кисель из повидла | 150-180-200 | | |
| 7. Хлеб пшеничный | 20-30-30 | | |
| 8. Хлеб ржаной | 20-20-20 | | |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК | | | |
| 1. Каша манная молочная жидкая с маслом | 150/3-200/5-200/5 | 1. Каша манная молочная жидкая без сахара, без масла (1аллергик) | 200 |
| 2. Треугольник творожный | 50-50-50 | 2. Чай без сахара (1аллергик) | 180 |
| 3. Чай с молоком | 150-180-200 | 3. Чай с сахаром (2аллергика) | 180 |
| 4. Хлеб пшеничный | 20-20-40 | | |