

**( 1-3 года ) – ( 3-7 лет )**

И.О. Заведующего МБДОУ «Детский сад № 34»

Шкодских О.А.



<b>5день 2неделя</b>		<b>ДАТА:16.08.24</b>	
		<b>АЛЛЕРГИКИ</b>	
<b>ЗАВТРАК</b>			
<b>1. Суп молочный с вермишелью</b>	<b>150-200</b>	<b>1. Макароны отварные с маслом (2аллергика)</b>	<b>200/5</b>
<b>2. Бутерброды с сыром</b>	<b>20/7-30/10</b>	<b>2. Каша гречневая молочная без сахара, без масла (1аллергик)</b>	<b>200</b>
<b>3. Чай с молоком</b>	<b>180-180</b>	<b>3.Чай с сахаром (2аллергика)</b>	<b>180</b>
		<b>4. Чай без сахара ( 1 аллергик)</b>	<b>180</b>
<b>ВТОРОЙ ЗАВТРАК</b>			
<b>1. Чай с сахаром</b>	<b>150-180</b>	<b>1. Чай без сахара (1аллергик)</b>	<b>180</b>
<b>2. Печенье (производственное)</b>	<b>30-30</b>		
<b>ОБЕД</b>			
<b>1. Икра кабачковая (производственная)</b>	<b>30-50</b>	<b>1. Суп полевой с мясом и сметаной на овощном бульоне (1аллергик)</b>	<b>200/10/5</b>
<b>2. Суп полевой с мясом и сметаной</b>	<b>150/10/5-200/10/5</b>	<b>2. Овощи тушеные в соусе с мясом (1аллергик)</b>	<b>230</b>
<b>3. Овощи тушеные в соусе с птицей</b>	<b>180-230</b>	<b>3. Компот из кураги без сахара (1аллергик)</b>	<b>180</b>
<b>4. Компот из кураги</b>	<b>150-180</b>		
<b>5. Хлеб пшеничный</b>	<b>20-30</b>		
<b>6. Хлеб ржаной</b>	<b>20- 20</b>		
<b>УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК</b>			
<b>1. Запеканка из творога</b>	<b>100- 120</b>	<b>1. Запеканка из творога без сахара (1аллергик)</b>	<b>120</b>
<b>2. Соус абрикосовый</b>	<b>15-20</b>	<b>2. Компот из облепихи без сахара (1аллергик)</b>	<b>180</b>
<b>3. Крендель сахарный</b>	<b>50- 50</b>		
<b>4. Компот из облепихи</b>	<b>150-180</b>		
<b>5. Хлеб пшеничный</b>	<b>20- 20</b>		