

СУДОСТРОИТЕЛЕЙ 10 (корпус №2)

(1-3 года) – (3-7 лет)

Утверждено

Заведующий МБДОУ «Детский сад №34»

Оксенгерт И.В.



| | | | |
|---------------------------------------|-------------------|--|----------|
| 5день 2неделя | | ДАТА: 30.08.24 | |
| | | АЛЛЕРГИКИ | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 1. Суп молочный с вермишелью | 150-200 | 1. Макароны отварные с маслом (2аллергика) | 200/5 |
| 2. Бутерброды с сыром | 20/7-30/10 | 2. Каша гречневая молочная без сахара, без масла (1аллергик) | 200 |
| 3. Чай с молоком | 180-180 | 3.Чай с сахаром (2аллергика) | 180 |
| | | 4. Чай без сахара (1 аллергик) | 180 |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | | |
| 1. Чай с сахаром | 150-180 | 1. Чай без сахара (1аллергик) | 180 |
| 2. Печенье (производственное) | 30-30 | | |
| ОБЕД | | | |
| 1. Икра кабачковая (производственная) | 30-50 | 1. Суп полевой с мясом и сметаной на овощном бульоне (1аллергик) | 200/10/5 |
| 2. Суп полевой с мясом и сметаной | 150/10/5-200/10/5 | 2. Овощи тушеные в соусе с мясом (1аллергик) | 230 |
| 3. Овощи тушеные в соусе с птицей | 180-230 | 3. Компот из кураги без сахара (1аллергик) | 180 |
| 4. Компот из кураги | 150-180 | | |
| 5. Хлеб пшеничный | 20-30 | | |
| 6. Хлеб ржаной | 20- 20 | | |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК | | | |
| 1. Запеканка из творога | 100- 120 | 1. Запеканка из творога без сахара (1аллергик) | 120 |
| 2. Соус абрикосовый | 15-20 | 2. Компот из облепихи без сахара (1аллергик) | 180 |
| 3. Крендель сахарный | 50- 50 | | |
| 4. Компот из облепихи | 150-180 | | |
| 5. Хлеб пшеничный | 20- 20 | | |