

СОВЕТСКАЯ 5 (корпус №1)

( 1-3 года) – ( 3-7 лет)

Утверждено

Заведующий МБДОУ «Детский сад №34»

Оксенгерт И.В.



| 5день 1неделя   |               | ДАТА:04.10.24   |       |
|---|---------------|---|-------|
|   |               | АЛЛЕРГИКИ   |       |
| ЗАВТРАК   |               |   |       |
| 1. Каша пшеничная молочная жидкая с маслом              | 150/3-200/5   | 1. Каша пшеничная жидкая с маслом без молока (Заллергика)                       | 150/3 |
| 2. Бутерброды с сыром                                   | 20/7-30/10    | 2. Чай с сахаром (Заллергика)   | 150   |
| 3. Чай с молоком  | 180- 180      |   |       |
|   |               |   |       |
|   |               |   |       |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК  |               |   |       |
| 1. Чай с сахаром  | 150- 180      |   |       |
| 2. Пряник (производственный)                            | 30- 30        |   |       |
| ОБЕД  |               |   |       |
| 1. Икра кабачковая (производственная)                   | 30- 50        |   |       |
| 2. Суп картофельный с макаронными изделиями с птицей    | 150/10-200/10 | 2. Сложный гарнир (картофельное пюре без молока и капуста тушёная) (Заллергика) | 55-55 |
| 3. Сложный гарнир (картофельное пюре и капуста тушёная) | 55/55-75/75   |   |       |
| 4. Тефтели из птицы                                     | 50- 70        |   |       |
| 5. Кисель из повидла                                    | 150- 180      |   |       |
| 6. Хлеб пшеничный                                       | 20- 30        |   |       |
| 7. Хлеб ржаной  | 20- 20        |   |       |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК                                     |               |   |       |
| 1. Суп молочный с крупой                                | 150-200       | 1. Каша рисовая жидкая с маслом без молока (Заллергика)                         | 150/3 |
| 2. Булочка сдобная с повидлом                           | 50-50         | 2. Печенье (производственное) (1аллергик)                                       | 50    |
| 3. Компот из свежих ягод (ассорти)                      | 150-180       |   |       |
| 4. Хлеб пшеничный                                       | 20-20         |   |       |