

# СУДОСТРОИТЕЛЕЙ 10 (корпус №2)

( 1-3 года ) – ( 3-7 лет ) – (от 7 лет)

Утверждено

Заведующий МБДОУ «Детский сад №34»

Оксенгерт И.В.



|   |                            |  |             |
|---|----------------------------|--|-------------|
| 5день 2неделя   |                            | ДАТА:22.11.24  |             |
|   |                            | АЛЛЕРГИКИ  |             |
| ЗАВТРАК   |                            |  |             |
| 1. Суп молочный с вермишелью                            | 150-200                    | 1. Макароны отварные с маслом (2аллергика)   | 150/5-200/5 |
| 2. Бутерброды с сыром                                   | 20/7-30/10-41/9            | 2. Каша гречневая молочная без сахара, без масла (1аллергик)                           | 200         |
| 3. Чай с молоком  | 180-180-200                | 3.Чай с сахаром (1аллергик)  | 180         |
|   |                            | 4. Чай без сахара (1аллергик)  | 180         |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК  |                            |  |             |
| 1. Чай с сахаром  | 150-180                    | 1. Чай без сахара (2аллергика)   | 150-180     |
| 2. Печенье (производственное)                           | 30-30                      |  |             |
| ОБЕД  |                            |  |             |
| 1. Икра свекольная                                      | 30-50-60                   | 1. Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной на овощном бульоне (1аллергик) | 232/12/6    |
| 2. Щи из свежей капусты с картофелем, птицей и сметаной | 150/10/5-200/10/5-232/12/6 |  |             |
| 3. Овощи тушеные в соусе с птицей                       | 180-230                    | 2. Компот из кураги без сахара (2аллергика)  | 150-180     |
| 4. Компот из кураги                                     | 150-180-200                |  |             |
| 5. Хлеб пшеничный                                       | 20-30                      |  |             |
| 6. Хлеб ржаной  | 20- 20                     |  |             |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК                                     |                            |  |             |
| 1. Запеканка из творога                                 | 100- 120-150               | 1. Запеканка из творога без сахара (2аллергика)  | 100-120     |
| 2. Соус абрикосовый                                     | 15-20                      | 2. Компот из облепихи без сахара (2аллергика)  | 150-180     |
| 3. Крендель сахарный                                    | 50- 50-100                 |  |             |
| 4. Компот из облепихи                                   | 150-180                    |  |             |
| 5. Хлеб пшеничный                                       | 20- 20-40                  |  |             |