

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:07.02.25 | |
| | | 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 | | |