

СОВЕТСКАЯ 5 (корпус №1)

(1-3 года) – (3-7 лет) – (от 7 лет)

Утверждено

Заведующий МБДОУ «Детский сад №34»

Оксенгерт И.В.



| | | | |
|--|------------------------|--|--------------|
| 5день 1неделя | | ДАТА:14.03.25 | |
| | | АЛЛЕРГИКИ | |
| ЗАВТРАК | | | |
| 1. Каша пшеничная молочная жидкая с маслом | 150/3- 200/5- 200/5 | 1. Каша пшеничная жидкая с маслом без молока (1аллергик) | 200/5 |
| 2. Бутерброды с сыром | 20/7- 30/10- 41/9 | 2. Чай с сахаром (Заллергика) | 180 |
| 3. Чай с молоком | 180- 180-200 | | |
| 4. Печенье (производственное) (от 7 лет) | 50 | | |
| | | | |
| ВТОРОЙ ЗАВТРАК | | | |
| 1. Чай с сахаром | 150- 180-180 | | |
| 2. Пряник (производственный) | 30- 30-50 | | |
| ОБЕД | | | |
| 1. Кукуруза сладкая (консервированная) отварная | 30- 50-60 | 1. Картофельное пюре без молока (1аллергик) | 55 |
| 2. Суп картофельный с макаронными изделиями с птицей | 150/10- 200/10-243/7 | | |
| 3. Сложный гарнир: картофельное пюре капуста тушёная | 55/75-100 55/75-100 | | |
| 4. Тефтели из птицы | 50- 70-120 | | |
| 5. Кисель из повидла | 150- 180-200 | | |
| 6. Хлеб пшеничный | 20- 30-30 | | |
| 7. Хлеб ржаной | 20- 20-20 | | |
| УПЛОТНЕННЫЙ ПОЛДНИК | | | |
| 1. Суп молочный с крупой | 150-200-250 | 1. Каша рисовая жидкая с маслом без молока (Заллергика) | 150/3- 200/5 |
| 2. Булочка сдобная с повидлом | 50-50-100 | 2. Печенье (производственное) (1аллергик) | 50 |
| 3. Компот из свежих ягод (ассорти) | 150-180-200 | | |
| 4. Хлеб пшеничный | 20-20-40 | | |