

МЕНЮ:

Дата 1 апреля

ККАЛ

		Завтрак: Макароны, запеченные			
223	264	с сыром	110	130	
60	72	Чай сладкий	150	180	
78	110	Булочка с мясом	4	20	
			5	30	
		Обед: Шницель с капустой и мясом			
94	105	шницель с капустой	5	180	
8	9,6	капуста тушеная	6	200	
178	210	Каша гречневая рассыпчатая	110	130	
109	145	Рулет мясной с сыром	60	80	
12	18	Соус мясной с овощами	10	15	
90	108	Каша манная с фруктами	150	180	
80	101	Хлеб пшеничный	38	48	
		Полдник: Молоко кипяченое			
85	102	Молоко кипяченое	130	150	
36	54	Пюре кукурузное	15	18	
		Ужин: Запеканка творожная			
227	278	Запеканка творожная	90	110	
13	17	Соус мясной	15	20	
60	72	Чай сладкий	150	180	
24	36	Булочка	10	15	

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *Эра*

МЕНЮ:

Дата 3 апреля

ККАЛ

225/273	Завтрак: каша манная. Фрукты	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20 5/30
14/20	и сырок	4/6
146/163	Обед: Суп картофель. с мясом курицы	80/100
121/143	Макаронные изделия с мясом	110/130
156/208	Котлеты, рубленые из курицы	60/80
12/18	Соус томатный с овощами	10/15
26/39	Салат из свеклы с раст. маслом	40/55
79/95	Кисель ягодный	150/180
80/101	Хлеб пшеничный	38/48
70/85	Полдник: Корейн. мор. к на масле	30/50
-185	Корейн.	-20
109/109	Вафли	20/20
168/192	Ужин: Мясо по-французски с мясом	140/160
-17	Салатный соус	-30
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Булочка	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Граф

МЕНЮ:

Дата 4 апреля

ККАЛ

147 176	Завтрак: Каша манная молочн.	150 180
60 72	Чай сладкий	150 180
78 110	Бульон с маслом	4 20 5 30
78 87	Обед: Суп рыбный	180 200
100 118	Лепешки картофельные	110 130
148 197	Тертые мясо	60 80
7 11	Соус сметанный	10 15
90 108	Каша из гречихи	150 180
80 101	Хлеб пшеничный	38 48
89 107	Полдник: Каша с маслом	150 180
73 110	Творог с сахаром	20 30
200 237	Ужин: Картофель с творогом	110 130
28 38	Соус сметанный сладкий	15 20
60 72	Чай с сахаром	150 180
24 36	Творог	10 15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Л.Ф.

МЕНЮ:

Дата 5 апреля

ККАЛ

154	185	Завтрак: каша пшеничная мал.	150	180
60	72	Чай сладкий	150	180
78	110	Булочка с маслом	4/20	5/30
14	20	и сыра	4/6	
140	155	Обед: Борщ с лесом птицы и		
8	9,6	со сметаной	5/180	6/200
124	144	Рис отварной с маслом	110	130
111	160	Пюре тушеное	90	110
66	79	Напиток из шиповника	150	180
80	101	Хлеб пшеничный	38	48
169	218	Полдник: Картофель запек. с маслом	110	130
62	82	Блишечки рыбные	60	80
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Булочка	20	30
		Ужин:		



Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог *Эфюф*

МЕНЮ:

Дата 8 апреля

ККАЛ

Завтрак: <u>Каша гречневая рассыпч.</u>			
178	210	с маслом и сахаром	110 130
60	72	Чай сладкий	150 180
78	110	Булочка с маслом и	4 20 5 30
14	20	сыром	4 6
Обед: <u>Рассольник с мясом птицы</u>			
183	204	и со сметаной	5 180 6 200
8	9,6	Макарон отварные	110 130
121	143	Пюре картофельн. порцион.	60 80
106	141	Соус томатн. с овощами	10 15
12	18	Салат с консерв. кукурузы	- 30
-	23	каштан и ореховый	150 180
90	108	Хлеб пшенич.	38 48
80	101	Полдник: <u>Макаро кншечное</u>	
85	102	Булочка с повидлом	130 150
84	126		10 20 15 30
Ужин: <u>Сырники из творога</u>			
210	251	со сметаной и мажком	90 110
32	48	Чай сладкий	10 15
60	72	Булочка	150 180
24	36		10 15

Заведующий ДОУ А Сп-т диетолог Граф

МЕНЮ:

Дата 9 апреля

ККАЛ

202/243 **Завтрак:** каша гречневая мал 150/180
60/72 чай сладкий 150/180
78/190 булочки с маком 4/20/5/30

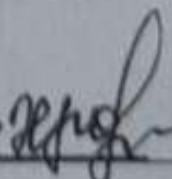
135/150 **Обед:** суп харчо с мясом и рисом 180/200
100/118 пюре картофельное 110/130
88/118 котлета рубленая мясная 60/80
15/22 соус белая основа 10/15
66/79 каша манная и шиповника 150/180
80/101 хлеб пшеничный 38/48

89/107 **Полдник:** каша с маком 150/180
62/94 булочка, ванильная 40/50

156/195 **Ужин:** омлет натуральный 80/100
-133 с зеленью и помидорами -150
60/72 чай сладкий 150/180
48/73 булочка 20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог



МЕНЮ:

Дата 10 апреля

ККАЛ

166	199	Завтрак: Венишки маючные	150	180
60	72	Чай сладкий	150	180
78	110	Бушевоид с маслом	4/20	5/30
Обед: Суп картофель. с крупой и с				
147	157	мясом птицы	180	200
146	173	Рис припущенный с мясом	110	130
235	313	Шницель рубленый мясн.	60	80
12	18	Соус томатн. с овощами	10	15
26	39	Салат из свеклы с раст. маслом	40	55
79	95	Кисель морковей	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48
70	85	Полдник: Корейки. кап-к на масле	150	180
-	85	Корейки	-	20
83	83	Печенье	20	20
Ужин: Рагу овощная с мясом птичьим				
217	248		140	160
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Булка	20	30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Храб

МЕНЮ:

Дата 11 апреля

ККАЛ

146/175 **Завтрак:** каша рисовая малочен. 150/180
60/72 чай сладкий 150/180
78/110 Бульон с маслом 4/20 | 5/30

182/197 **Обед:** суп картофель. с бобовыми и с
207/237 мясом птицы 180/200
7/11 заправка картофель. с мясом 140/160
-/7 соус сметанный 10/15
90/108 сметаной ошпарен 150/180
80/101 каша из фариниров 38/48

89/107 **Полдник:** каша с молоком 150/180
48/73 хлеб пшеничный 20/30

183/355 **Ужин:** салат со свеклой и 60/120
32/48 картофелем 10/15
60/72 чай с сахаром 150/180

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Храп

МЕНЮ:

Дата 12 апреля

ККАЛ

147	146	Завтрак: Каша манная мал.	150	180
60	72	Чай сладкий	150	180
78	110	Булочка с маслом	4/20	5/30

138	148	Обед: Сыварышк с мясом птицы и		
8	9,6	со сметаной	5/180	6/200
178	210	Каша гречневая рассыпч.	110	130
235	313	Биточек рублен. мясное	60	80
12	18	Соус томат. с овощами	19	15
66	79	Каша манная и шиповника	150	180
80	101	Хлеб пшенич.	38	48

183	234	Полдник: Картофель тушен. в соусе		
		с мясом птицы	140	160
-	7	Сладкий суп	-	30
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Ужин: Булка	20	30



Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

[Signature]

МЕНЮ:

Дата 15 апреля

ККАЛ

124	147	Завтрак: Рис отварной с маслом	110	130
60	72	Чай сладкий	150	180
78	110	Булочка с маслом	4/20	5/30
<hr/>				
94	105	Обед: Ухи со св. капустой с мясом		
8	9,6	шницле и со сметаной	5/180	6/200
121	143	Макароны отварные	110	130
156	208	Котлеты рыб. из щуки	60	80
12	18	Соус томатн. с овощами	10	15
90	108	Котлетки из фаршиков	150	180
80	101	Хлеб пшенич.	38	48
-	23	Салат с консерв. кукурузы	-	30
85	102	Полдник: Молоко кефирное	130	150
36	54	Творожок фруктовый	15	18
<hr/>				
227	278	Ужин: Запеканка из творога	90	110
28	38	Соус сметанный	15	20
60	72	Чай сладкий	150	180
24	36	Булочка	10	15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

МЕНЮ:

Дата 16 апреля

ККАЛ

147	218	Завтрак: Кошма цыганев. мал.	150	180		
60	72	Чай сладкий	150	180		
78	110	Булочка с маслом	4	20	5	30
118	131	Обед: Суп-лапша с мясом птицы	180	200		
100	118	Тюфле картофельные	110	130		
122	162	Шницель рыбный паншур.	60	80		
15	22	Соус белая основа	10	25		
66	79	Каша манная шиповника	150	180		
80	101	Хлеб пшеничный	38	48		
88	106	Полдник: Кефир	130	150		
100	150	Творожок с повидлом	40	50		
243	278	Ужин: Тюф с мясом птицы	140	160		
60	72	Чай сладкий	150	180		
48	73	Булочка	20	30		

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Хорова

МЕНЮ:

Дата 17 апреля

ККАЛ

202/243	Завтрак: Кашиа перженес. май.	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Булгур с маслом	4/20 5/30
146/163	Обед: Суп картоф. с мясом пшени	180/200
178/210	Кашиа гречневая рассыпч.	110/130
109/145	Рулет мясной с сыром	60/80
12/18	Соус томат. с овощами	10/15
79/95	Кисель ягодный	150/180
80/101	Хлеб пшени	38/48
70/85	Полдник: Корейн. салат на масле	150/180
-185	Кокоренка	-/20
109/109	Варени	20/20
168/192	Ужин: Мясное по-домаш. с пшени	140/160
-17	Салатный соус	-/30
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Бужка	20/30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Иванов

МЕНЮ:

Дата 18 апреля

ККАЛ

147	176	Завтрак: каша манная мал.	150	180		
60	72	Чай сладкий	150	180		
78	110	Булочка с маслом	4	20	5	30

119	132	Обед: Уха с креветкой	180	200
100	118	Лифе картофельное	110	130
148	194	Тефтели мясные	60	80
7	11	Соус сметанный	10	15
90	108	Каша из гречихи	150	180
80	101	Хлеб ржаной	38	48

89	107	Полдник: Какао с молоком	150	180
73	110	сухарики	20	30

200	237	Ужин: Лапшевник с творогом	110	130
13	17	Соус мясной сладкий	15	20
60	72	Чай с сахаром	150	180
24	36	Булочка	10	15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Иванов

МЕНЮ:

Дата 19 апреля

ККАЛ

154/185	Завтрак: Каша пшениная мал.	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Булочка с маслом	4/20/5/30

140/155	Обед: Бульон с мясом птицы и со сметаной	5/180/16/200
124/147	Рис отварной с маслом	140/130
56/74	Рыба треска под соус.	60/80
66/79	Машина и мюсли	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48

145/171	Полдник: Кануски пшеничные с мясом	140/160
60/72	Чай сладкий	150/180
48/73	Булочка	20/30

Ужин:



Заведующий ДОУ

— Сп-т диетолог

[Signature]

МЕНЮ:

Дата 22 апреля

ККАЛ

Завтрак:	
178 210	с каша гречневая рассып.
	с маслом и сахаром 110 130
60 72	Чай сладкий 150 180
78 110	Булочка с маслом 4 20 5 30
Обед:	
183 204	Рассольник с мясом
8 9,6	пшени и со сметаной 5 180 6 200
121 143	Макаронные отварные 110 130
106 141	Пюре картофель. порционный. 60 80
- 23	Салат с консерв. кукурузы - 30
12 18	Соус сметан. с овощами 10 15
90 108	Каша пшениц. с фруктами 150 180
80 101	Хлеб пшениц. 38 48
85 102	Полдник: Молоко кефирное 130 150
73 110	Творог 20 30
Ужин:	
210 257	Сырники с творогом 90 110
32 48	со сметаной и сахаром 10 15
60 72	Чай сладкий 150 180
24 36	Булочка 10 15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Граф

МЕНЮ:

Дата 23 апреля

ККАЛ

166	199	Завтрак: Вермишель мажарская	150	180		
62	70	Чай сладкий	150	180		
78	110	Бушкет с маслом	4	20	15	30
135	150	Обед: Суп Карчо с мясом пшенице	180	200		
100	118	Пюре картофельное	110	130		
18	242	Тертые рыбные	60	80		
15	22	Соус белый основной	10	15		
66	79	Каша из пшеницы	150	180		
80	101	Хлеб пшеничный	38	48		
89	107	Полдник: Каша с мажарской	150	180		
99	148	Ваннута с творогом	40	50		
156	195	Ужин: Апельсин консервированный	80	100		
-	33	с земляникой мороженое	-	30		
62	70	Чай сладкий	150	180		
48	73	Грибы	20	30		

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Граф

МЕНЮ:

Дата 24 апреля

ККАЛ

147	176	Завтрак: каша манная мал.	150	180
60	72	Чай сладкий	150	180
78	110	Бутерброд с маслом	4	20
			5	30

146	163	Обед: Суп картофель. с мясом курицы	180	200
146	173	Рис припущенный с маслом	110	130
235	313	Мясное пюре мясное	60	80
12	18	Соус томат. с овощами	10	15
26	39	Салат из свеклы с раст. масл.	40	55
79	95	Мясное пюре	150	180
80	101	Хлеб пшеничный	38	48

40	85	Полдник: Корейский салат-ик	150	180
-	85	Корейский салат	-	20
83	83	Темпеш	20	20

217	248	Ужин: Рагу овощное с мясом		
		пюре	140	160
60	72	Чай сладкий	150	180
48	73	Бузина	20	30

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Храб

МЕНЮ:

Дата 25 апреля

ККАЛ

202/243 **Завтрак:** каша геркулес. лас. 150/180
60/72 чай сладкий 150/180
78/110 Гречка с маслом 4/29/5/30

182/197 **Обед:** Суп картофель. с бобовыми
ис сметаной и зеленью 180/200
207/237 Запеканка картоф. с мясом 140/160
7/11 соус сметанный 10/15
-/7 сметанный соус -/30
90/108 каша из гречки 150/180
80/101 хлеб ржаной 38/48

89/107 **Полдник:** Какао с маслом 150/180
48/73 Гречка 20/30

213/252 **Ужин:** Гречка из вареной с мясом 110/130
13/17 соус мясной сладкий 15/20
60/72 чай с сахаром 150/180
24/36 Гречка 10/15

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

Шаф

МЕНЮ:

Дата 26 апреля

ККАЛ

225/270	Завтрак: Каша манная, Арумба	150/180
60/72	Чай сладкий	150/180
78/110	Бутерброд с маслом	4/20 5/30
138/148	Обед: Свекольник с мясом курицы	
8/9,6	и со сметаной	5/180 6/200
178/210	Каша пшеничная рассыпчатая	110/130
109/145	Рис с луком и яйцом	60/80
12/18	Соус майонезный	10/15
79/95	Кисель ягодный	150/180
80/101	Хлеб ржаной	38/48
66/79	Полдник: Чай и мучное	150/180
73/110	Сушарик	20/30
183/335	Ужин: Амарит с говядиной	60/5 120/10
60/72	Чай сладкий	150/180

Заведующий ДОУ

Сп-т диетолог

[Подпись]

МЕНЮ:

Дата 27 апреля

ККАЛ

154 185	Завтрак: <u>Каша пшенич. ман.</u>	150 180
70 85	<u>Жареный мап-к на ман.</u>	150 180
78 110	<u>Булгур с маслом</u>	4 20 5 30

78 87	Обед: <u>Суп рыбный</u>	180 200
100 118	<u>Тюфле картофельное</u>	110 130
148 197	<u>Тефтели мясные</u>	60 80
7 11	<u>Соус сметанный</u>	10 15
90 108	<u>Каша гречневая</u>	150 180
80 101	<u>Хлеб пшенич.</u>	38 48

121 143	Полдник: <u>Макароны отварн.</u>	110 130
111 160	<u>Пюре тыквенное</u>	90 110
60 72	<u>Чай сладкий</u>	150 180
48 73	<u>Булочка</u>	20 30

Ужин:



Заведующий ДОУ Сп-т диетолог Крив