

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 2

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
Каша манная жидкая-150/200 Хлеб пшеничный-22,5/30 Хлеб тминный-15/18,75 Чай с сахаром и лимоном- Масло (порциями)-5/5	Салат белокачанн Рассольник домашни Жаркое по дома Хлеб пшенич Хлеб тминн Компот из сушены
10-00	
Сок в ассортименте-150/150	

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
Суп молочный гречневый-150/200 Кондитерские изделия-11/35 Какао с молоком-180/200	Салат из соленых ог Суп картофельный с клецка Каша пшеничная р Биточки рубленн Хлеб пшени Хлеб тминн Чай с сахар
10-00	
Фрукты-120/120	

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
Каша овсяная "Геркулес" Хлеб пшеничный -22,5/30 Хлеб тминный- 15/18,75 185/185 Масло порциями-5/5	Салат из свеклы Суп с макаронным Каша рассыпчатая Печень по стро Хлеб пшенич Хлеб тминн Компот (сухофр
10-00	
Сок	

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
Каша манная-150/200 Кондитерские изделия-11/35 Чай с сахаром и лимоном-185/185	Салат из соленых ог Свекольни Картофель оте Котлеты (биточки) рыб Хлеб пшенич Хлеб вилинс Чай с сахар
10-00	
Сок-150/150	

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
Макароны, запечен. с сыром- Чай с сахаром лимоном-185/185 Масло(порциями)-5/5 Хлеб пшеничный-22,5/30	Салат из белокачанн Бульон куриный с Каша гречне

Хлеб тминный-15/18,75
10-00
Фрукты свежие-135/135

Гуляш из гов
Хлеб пшенич
Хлеб тминн
Компот из сухоф

Утверждаю: Заведующий
МДОУ "Стальнойский
детский сад "Ивушка"
Гуцаленко Е..А.

2024

№

1

ЕД	ПОЛДНИК
2-е блюдо	
кой капусты-40/60 й со сметаной-150/200 ашнему-150/200 чный-22,5/30 ый-15/18,75 их фруктов-150/200	Булочка "Домашняя" молочная -60/80 Кофейный напиток с молоком -150/200

№

2

ЕД	ПОЛДНИК
2-е блюдо	
урцов с луком-40/60 ами, с мясом птицы-150/200 ассыпчатая-100/150 ые из птицы-60/80 гчный-34/45 ный-30/37,5 юм-150/185	Блины-50/100 Кисель из смеси сухофруктов-150/200 Повидло

№

3

ЕД	ПОЛДНИК
2-е блюдо	
еклы -40/60 изделиями -150/200 (рисовая) -100/150 гоновски- 50/70 нный -22,5/30 ый -15/18,75 рукты)-150/200	Пудинг из творога -80/100 Чай с сахаром- 185/185

№

4

ЕД	ПОЛДНИК
2-е блюдо	
урцов слуком-40/60. ик-150/200 зарной-100/140 бные запеченные-70/78 чный-17,1/23 жкий-15/18,75 юм-185/185	Омлет натуральный-80/100 Икра кабачковая -45/52 Компот из сухофруктов-150/200 Хлеб пшеничный-17,1/23 Хлеб вилинский-15/18,75

№

5

ЕД	ПОЛДНИК
2-е блюдо	
ной капусты -40/60. с гренками-150/200 евая -100/110	Вареники ленивые (отварные)-100/100 Чай с сахаром-185/185

зядины-50/50

чный-22,5/30

ый-15/18,75

руктов-150/200

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на "___" _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
Каша пшенная молочная Хлеб пшеничный-22,5/30 Чай с сахаром-150/185 Сыр (порц.)	Салат из белокачан Суп из овощей со Плов из говяд Хлеб тминн Хлеб пшенич
10-00	
Сок в ассортименте-150/150	Компот из сушены

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на "___" _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
жидкая-150/190 Хлеб пшеничный-17,1/23 Хлеб тминный-15/18,75 Чай с сахаром и лимоном- асло сливочное (порц.) Сыр (пор	Салат из сол. огурц Борщ с капустой и Котлеты (биточки) ры Каша пшеничная р:
10-00	Хлеб пшенич Хлеб тминн
Фрукты	Компот из сушены

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 20

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
макаронными изделиями- 150/200	Салат из свеклы с зел Суп картофельный с бобовь Голубцы лен Хлеб пшени Хлеб тмин Компот из сушены
Кондитерские изделия-11/35	
Чай с лимоном-180/180	
10-00	
Сок в ассортименте 125/125	

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
ша пшенная молочная жид-150/2	Салат из белокачан Суп картофельный с ф Макаронные изделия отв Кисель из смеси су Хлеб пшенич Хлеб тмин
Хлеб пшеничный-22,5/30	
Хлеб тминный-15/18,7	
Чай с сахаром-185/185	
Масло (порц.) Сыр (порц.)	
10-00	
Фрукты-125/125	

МЕНЮ-ТРЕБОВАНИЕ на " __ " _____ 2024

ЗАВТРАК	ОБ
	1-е блюдо
150/200	Салат из соленых огу Суп с макаронными Картофельное Котлета рубленная
Хлеб пшеничный-17/22,5	
Чай с сахаром и лимоном-	
Масло (порциями)-5/5	

10-00

Сок в ассортименте-200/200

Хлеб тмин

Компот из сушен

Утверждаю: Заведующий
МДОУ "Стальнойский
детский сад "Ивушка"
Гуцаленко Е..А.

№

6

ЕД	ПОЛДНИК
2-е блюдо	
капусты-40/60. сметаной-150/200 тыквы-150/180 картофель-15/18,75 яблочный-22,5/30 компот из фруктов-150/200	Омлет натуральный-80/100 Икра кабачковая- Чай с сахаром-150/185 Хлеб тминный-15/18,75

№

7

ЕД	ПОЛДНИК
2-е блюдо	
картофель с луком -40/60. картофелем-150/200 пюре запеченные-70/90 пшеничная-100/150 картофель-17,1/23 картофель-15/18,75 компот из фруктов-150/200	Пудинг из творога-80/80 Чай с сахаром-180/180

24г.

№

8

ЕД	
2-е блюдо	ПОЛДНИК
еным горошком-40/60. лми, с мясом птицы-150/200 ивые-150/180 гчный-23/30 ный-15/18,7 их фруктов-150/200	Блины-50/100 Какао с молоком-180/200 Повидло

№

9

ЕД	
2-е блюдо	ПОЛДНИК
нной капусты -40/60 рикадельями-150/200 арные с овощами-100/150 хофруктов-150\200 чный-22,5/30 ный-15/18,7	Пудинг из творога-80/100 Молоко сгущеное-30/30 Кофейный напиток с молоком-

№

10

ЕД	
2-е блюдо	ПОЛДНИК
урцов с луком -40/60. и изделиями-150/152 : пюре-100/180 из говядины- 60/80	Капуста тушенная-150/180 Яйцо отварное-0,5/1 Хлеб пшеничный-17/22,5 Чай с сахаром-180/180

ный-30/37,5

их фруктов-150/200

