

Меню Осен.-Зимн.(с1,5до 3) Нед.1 Пятн.

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Завтрак</u>		
40	Салат из моркови,40 <small>морковь, сахар</small>	ЭЦ-21, У/в-5, Вит.С-2, Са-10, Mg-14, P-21
80	Суфле из яиц,80 <small>яйцо, молоко свежее, мука пшеничная, масло сливочное</small>	ЭЦ-112, Б-5, Ж-9, У/в-3, Са-26, Mg-5, P-71, Fe-1
150	Кофейный напиток на молоке, 150 <small>молоко свежее, сахар, кофейный напиток</small>	ЭЦ-110, Б-3, Ж-4, У/в-17, Вит.С-2, Са-136, Mg-16, P-102
20	Бутерброд с маслом, 20 <small>батон с молоком, масло сливочное</small>	ЭЦ-131, Б-2, Ж-7, У/в-15, Са-7, Mg-4, P-21
Итого за Завтрак		ЭЦ-374, Б-10, Ж-20, У/в-40, Вит.С-4, Вит.Е-1, Са-179, Mg-39, P-215, Fe-1
<u>2-ой завтрак</u>		
50	Яблоки,50	ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
Итого за 2-ой завтрак		ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
<u>Обед</u>		
5	Салат луковый,5 <small>лук репчатый, масло растительное</small>	ЭЦ-7, Ж-1, Вит.С-1, Са-2, Mg-1, P-3
40	Огурцы свеж.в нарезке,40	
150	Суп картофельный с бобовыми,150 <small>картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная</small>	ЭЦ-84, Б-3, Ж-3, У/в-9, Вит.С-7, Вит.Е-1, Са-17, Mg-21, P-50, Fe-1
165/10	Рулет из карт.с отварным мясом,165/10 <small>картофель, птица, лук репчатый, сметана, яйцо, масло сливочное, соль йодированная</small>	ЭЦ-258, Б-14, Ж-13, У/в--26, Вит.Е-1, Са-28, Mg-36, P-155, Fe-3
150	Компот из лимонов,150 <small>сахар, лимон</small>	ЭЦ-52, У/в-14
20	Хлеб пшеничный,20	ЭЦ-48, Б-2, У/в-10, Са-4, Mg-3, P-13
40	Хлеб ржано-пшеничный,40	ЭЦ-89, Б-3, Ж-1, У/в-17
Итого за Обед		ЭЦ-538, Б-22, Ж-18, У/в-24, Вит.С-8, Вит.Е-2, Са-51, Mg-61, P-221, Fe-4
<u>Полдник</u>		
100	Снежок,100	ЭЦ-74, Б-3, Ж-3, У/в-10
20	Вафли	ЭЦ-68 420, Б-640, Ж-560, У/в-16 220
Итого за Полдник		ЭЦ-68 494, Б-643, Ж-563, У/в-16 230
<u>Ужин</u>		
160	Запеканка капустная,160 <small>капуста свежая, молоко свежее, яйцо, крупа манная, масло растительное</small>	ЭЦ-154, Б-7, Ж-6, У/в-17, Вит.С-87, Вит.Е-2, Са-122, Mg-37, P-109, Fe-2
30	Соус томатный,30 <small>мука пшеничная, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль йодированная, сахар, томатная паста</small>	ЭЦ-745, Б-12, Ж-42, У/в-80, Вит.С-24, Минер.вещества(Са)-159, Минер.вещества (Fe)-5
100	Сок,100	ЭЦ-38 000, Б-500, У/в-9 100, Вит.В1-10, Вит.В2-10, Вит.С-2 000, Са-7 000, Mg-4 000, P-7 000, Fe-300
30	Хлеб пшеничный,30	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Mg-4, P-20
400	Вода бутилированная	
Итого за Ужин		ЭЦ-38 970, Б-521, Ж-48, У/в-9 212, Вит.В1-10, Вит.В2-10, Вит.С-2 110, Вит.Е-2, Са-7 128, Mg-4 041, P-7 129, Fe-302, Минер.вещества(Са)-159, Минер.вещества (Fe)-5
Итого за день		ЭЦ-108 400, Б-1 196, Ж-649, У/в-25 511, Вит.В1-11, Вит.В2-11, Вит.С-2 125, Вит.Е-5, Са-7 366, Mg-4 146, P-7 571, Fe-308, Минер.вещества(Са)-159, Минер.вещества (Fe)-5

Меню Осен.-Зимн.(с 3 до 7) Нед.1 Пятн.

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<u>Завтрак</u>		
60	Салат из моркови,60 <small>морковь, сахар</small>	ЭЦ-31, Б-1, У/в-7, Вит.С-3, Са-15, Mg-22, P-31
95	Суфле из яиц,95 <small>молоко свежее, яйцо, мука пшеничная, масло сливочное</small>	ЭЦ-136, Б-6, Ж-11, У/в-4, Са-31, Mg-7, P-89, Fe-1
180	Кофейный напиток на молоке, 180 <small>молоко свежее, сахар, кофейный напиток</small>	ЭЦ-134, Б-4, Ж-4, У/в-20, Вит.С-2, Са-162, Mg-19, P-122
30	Бутерброд с маслом, 30 <small>батон с молоком, масло сливочное</small>	ЭЦ-170, Б-3, Ж-9, У/в-20, Са-9, Mg-6, P-28
Итого за Завтрак		ЭЦ-471, Б-14, Ж-24, У/в-51, Вит.С-5, Вит.Е-1, Са-217, Mg-54, P-270, Fe-1
<u>2-ой завтрак</u>		
50	Яблоки,50	ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
Итого за 2-ой завтрак		ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
<u>Обед</u>		
5	Салат луковый,5 <small>лук репчатый, масло растительное</small>	ЭЦ-7, Ж-1, Вит.С-1, Са-2, Mg-1, P-3
50	Огурцы свеж.в нарезке,50	
200	Суп картофельный с бобовыми,200 <small>картофель, горох, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль йодированная</small>	ЭЦ-113, Б-4, Ж-4, У/в-12, Вит.С-9, Вит.Е-2, Са-23, Mg-28, P-66, Fe-2
190	Рулет из карт.с отварным мясом,190/12 <small>картофель, птица, лук репчатый, сметана, масло сливочное, яйцо, соль йодированная</small>	ЭЦ-281, Б-15, Ж-15, У/в--28, Вит.Е-1, Са-31, Mg-39, P-169, Fe-3
180	Компот из лимонов,180 <small>сахар, лимон</small>	ЭЦ-63, У/в-16
30	Хлеб пшеничный,30	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Mg-4, P-20
50	Хлеб ржано-пшеничный,50	ЭЦ-111, Б-4, Ж-2, У/в-21
Итого за Обед		ЭЦ-646, Б-25, Ж-22, У/в-36, Вит.С-10, Вит.Е-3, Са-62, Mg-72, P-258, Fe-5
<u>Полдник</u>		
100	Снежок,100	ЭЦ-74, Б-3, Ж-3, У/в-10
20	Вафли	ЭЦ-68 420, Б-640, Ж-560, У/в-16 220
Итого за Полдник		ЭЦ-68 494, Б-643, Ж-563, У/в-16 230
<u>Ужин</u>		
180	Запеканка капустная,180 <small>капуста свежая, молоко свежее, яйцо, крупа манная, масло растительное</small>	ЭЦ-173, Б-7, Ж-7, У/в-19, Вит.С-97, Вит.Е-3, Са-137, Mg-41, P-123, Fe-2
30	Соус томатный,30 <small>мука пшеничная, лук репчатый, масло сливочное, морковь, соль йодированная, сахар, томатная паста</small>	ЭЦ-745, Б-12, Ж-42, У/в-80, Вит.С-24, Минер.вещества(Са)-159, Минер.вещества (Fe)-5
100	Сок,100	ЭЦ-38 000, Б-500, У/в-9 100, Вит.В1-10, Вит.В2-10, Вит.С-2 000, Са-7 000, Mg-4 000, P-7 000, Fe-300
30	Хлеб пшеничный,30	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Mg-4, P-20
400	Вода бутилированная	
Итого за Ужин		ЭЦ-38 989, Б-521, Ж-49, У/в-9 214, Вит.В1-10, Вит.В2-10, Вит.С-2 121, Вит.Е-3, Са-7 143, Mg-4 045, P-7 143, Fe-302, Минер.вещества(Са)-159, Минер.вещества (Fe)-5
Итого за день		ЭЦ-108 624, Б-1 203, Ж-658, У/в-25 536, Вит.В1-11, Вит.В2-11, Вит.С-2 139, Вит.Е-6, Са-7 430, Mg-4 176, P-7 677, Fe-309, Минер.вещества(Са)-159, Минер.вещества (Fe)-5