

## Меню 3-7 (2 нед) Среда

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак</u></b>		
75	<b>Омлет с морковью, 75</b> <small>молоко свежее, яйцо, морковь, масло сливочное</small>	ЭЦ-105, Б-6, Ж-7, У/в-3, Вит.С-2, Са-57, Mg-19, P-114, Fe-1
200	<b>Чай с лимоном, 200</b> <small>сахар, лимон, чай</small>	ЭЦ-51, У/в-14, Са-5, Mg-4, P-8, Fe-1
30	<b>Бутерброд с маслом, 30</b> <small>батон с молоком, масло сливочное</small>	ЭЦ-170, Б-3, Ж-9, У/в-20, Са-9, Mg-6, P-28
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-326, Б-9, Ж-16, У/в-37, Вит.С-2, Вит.Е-1, Са-71, Mg-29, P-150, Fe-2
<b><u>2-ой завтрак</u></b>		
50	<b>Яблоки, 50</b>	ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
<b>Итого за 2-ой завтрак</b>		ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
<b><u>Обед</u></b>		
60	<b>Салат из белокочанной капусты, 60</b> <small>капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное, соль йодированная</small>	ЭЦ-54, Б-1, Ж-3, У/в-6, Вит.С-15, Вит.Е-1, Са-36, Mg-11, P-20
200	<b>Суп картофельный с бобовыми, 200</b> <small>картофель, горох, морковь, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное</small>	ЭЦ-113, Б-4, Ж-4, У/в-12, Вит.С-9, Вит.Е-2, Са-23, Mg-28, P-66, Fe-2
150	<b>Запеканка макаронная с мясом, 150</b> <small>свинина охл., макаронные изделия, лук репчатый, яйцо, масло сливочное, соль йодированная</small>	ЭЦ-353, Б-17, Ж-15, У/в-37, Вит.С-1, Вит.Е-8, Са-22, Mg-23, P-169, Fe-3
180	<b>Кисель из отвара шиповника, 180</b> <small>шиповник, сахар, крахмал</small>	ЭЦ-103, У/в-23
30	<b>Хлеб пшеничный, 30</b>	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Mg-4, P-20
50	<b>Хлеб ржано-пшеничный, 50</b>	ЭЦ-111, Б-4, Ж-2, У/в-21
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-805, Б-28, Ж-24, У/в-114, Вит.С-26, Вит.Е-11, Са-87, Mg-66, P-275, Fe-5
<b><u>Полдник</u></b>		
100	<b>Снежок, 100</b>	ЭЦ-74, Б-3, Ж-3, У/в-10
24	<b>Печенье пром.пр-ва, 24гр.</b>	ЭЦ-20, Ж-1, У/в-3, Минер.вещества(Са)-5
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-94, Б-3, Ж-4, У/в-13, Минер.вещества(Са)-5
<b><u>Ужин</u></b>		
70	<b>Котлеты, рубленые из кур, запеченные в соусе, 70</b> <small>молоко свежее, птица, хлеб пшеничный, соль йодированная, масло сливочное</small>	ЭЦ-167, Б-9, Ж-12, У/в-5, Вит.А-27, Вит.С-1, Са-59, Mg-12, P-98, Fe-1
150	<b>Каша ячневая, 150</b> <small>крупа ячневая, сахар, масло сливочное</small>	ЭЦ-64 128, Б-2 004, Ж-308, У/в-13 210, Вит.С-2, Са-157, Mg-18, P-118
180	<b>Кисель св.яблок, 180</b> <small>яблоки, крахмал, сахар</small>	ЭЦ-82, У/в-20, Вит.С-4, Са-7, Mg-4, P-4, Fe-1
30	<b>Хлеб пшеничный, 30</b>	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Mg-4, P-20
300	<b>Вода бутилированная</b>	
<b>Итого за Ужин</b>		ЭЦ-64 448, Б-2 015, Ж-320, У/в-13 250, Вит.А-27, Вит.С-7, Вит.Е-1, Са-229, Mg-38, P-240, Fe-2
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-65 697, Б-2 055, Ж-364, У/в-13 419, Вит.А-27, Вит.В1-1, Вит.В2-1, Вит.С-38, Вит.Е-12, Са-395, Mg-138, P-671, Fe-10, Минер.вещества(Са)-5

## Меню Дети 1,5-3 (2 нед) Среда

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак</u></b>		
60	<b>Омлет с морковью,60</b> <i>яйцо, молоко свежее, морковь, масло сливочное</i>	ЭЦ-81, Б-5, Ж-6, У/в-3, Вит.С-1, Са-45, Mg-15, P-87, Fe-1
180	<b>Чай с лимоном,180</b> <i>сахар, лимон, чай</i>	ЭЦ-30, У/в-8, Са-5, Mg-4, P-7, Fe-1
20	<b>Бутерброд с маслом, 20</b> <i>батон с молоком, масло сливочное</i>	ЭЦ-131, Б-2, Ж-7, У/в-15, Са-7, Mg-4, P-21
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-242, Б-7, Ж-13, У/в-26, Вит.С-2, Са-57, Mg-23, P-115, Fe-2
<b><u>2-ой завтрак</u></b>		
50	<b>Яблоки,50</b>	ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
<b>Итого за 2-ой завтрак</b>		ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Mg-5, P-6, Fe-1
<b><u>Обед</u></b>		
60	<b>Салат из белокочанной капусты,60</b> <i>капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное, соль йодированная</i>	ЭЦ-54, Б-1, Ж-3, У/в-6, Вит.С-15, Вит.Е-1, Са-36, Mg-11, P-20
150	<b>Суп картофельный с бобовыми,150</b> <i>картофель, горох, морковь, лук репчатый, масло растительное, соль йодированная</i>	ЭЦ-84, Б-3, Ж-3, У/в-9, Вит.С-7, Вит.Е-1, Са-17, Mg-21, P-50, Fe-1
120	<b>Запеканка макаронная с мясом,120</b> <i>макаронные изделия, свинина охл., лук репчатый, масло сливочное, яйцо, соль йодированная</i>	ЭЦ-283, Б-14, Ж-12, У/в-29, Вит.С-1, Вит.Е-6, Са-17, Mg-18, P-135, Fe-2
150	<b>Кисель из отвара шиповника,150</b> <i>сахар, шиповник, крахмал</i>	ЭЦ-94, У/в-21
20	<b>Хлеб пшеничный,20</b>	ЭЦ-48, Б-2, У/в-10, Са-4, Mg-3, P-13
40	<b>Хлеб ржано-пшеничный,40</b>	ЭЦ-89, Б-3, Ж-1, У/в-17
<b>Итого за Обед</b>		ЭЦ-652, Б-23, Ж-19, У/в-92, Вит.С-23, Вит.Е-9, Са-74, Mg-53, P-218, Fe-3
<b><u>Полдник</u></b>		
24	<b>Печенье пром.пр-ва,24гр.</b>	ЭЦ-20, Ж-1, У/в-3, Минер.вещества(Са)-5
100	<b>Снежок,100</b>	ЭЦ-74, Б-3, Ж-3, У/в-10
<b>Итого за Полдник</b>		ЭЦ-94, Б-3, Ж-4, У/в-13, Минер.вещества(Са)-5
<b><u>Ужин</u></b>		
60	<b>Котлеты,рубленные из кур,запеченные в соусе,60</b> <i>птица, хлеб пшеничный, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-143, Б-7, Ж-11, У/в-4, Вит.А-23, Вит.С-1, Са-50, Mg-10, P-84, Fe-1
120	<b>Каша ячневая,120</b> <i>крупа ячневая, сахар, масло сливочное</i>	ЭЦ-51 302, Б-1 603, Ж-247, У/в-10 568, Вит.С-1, Са-125, Mg-15, P-94
150	<b>Кисель св.яблок,150</b> <i>яблоки, крахмал, сахар</i>	ЭЦ-68, У/в-17, Вит.С-3, Са-5, Mg-3, P-4, Fe-1
20	<b>Хлеб пшеничный,20</b>	ЭЦ-48, Б-2, У/в-10, Са-4, Mg-3, P-13
300	<b>Вода бутилированная</b>	
<b>Итого за Ужин</b>		ЭЦ-51 561, Б-1 612, Ж-258, У/в-10 599, Вит.А-23, Вит.С-6, Са-184, Mg-31, P-195, Fe-2
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-52 573, Б-1 645, Ж-294, У/в-10 735, Вит.А-23, Вит.В2-1, Вит.С-34, Вит.Е-10, Са-323, Mg-112, P-534, Fe-8, Минер.вещества(Са)-5