

## Меню с1,5до3 (2 нед) Пятница

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак</u></b>		
150	<b>Каша пшениая молочная,150</b> <i>молоко свежее, пшено, сахар, масло сливочное</i>	ЭЦ-159, Б-6, Ж-7, У/в-19, Вит.С-2, Са-166, Mg-31, P-157, Fe-1
150	<b>Какао на молоке,150</b> <i>молоко свежее, сахар, какао</i>	ЭЦ-136, Б-5, Ж-6, У/в-16, Вит.С-2, Са-180, Mg-21, P-135, Зола-2, Минер.вещества(К)-40, Минер.вещес/(Mg)-2, Минер.вещес/(P)-13
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-426, Б-13, Ж-20, У/в-50, Вит.С-4, Са-353, Mg-56, P-313, Fe-1, Зола-2, Минер.вещества(К)-40, Минер.вещес/(Mg)-2, Минер.вещес/(P)-13
<b><u>Второй завтрак</u></b>		
100	<b>Яблоки,100</b>	ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Mg-9, P-11, Fe-2
<b>Итого за Второй завтрак</b>		ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Mg-9, P-11, Fe-2
<b><u>Обед</u></b>		
40	<b>Огурцы свеж.в нарезке,40</b>	
150	<b>Суп картофельный с клецками,150</b> <i>картофель, мука пшеничная, птица, яйцо, морковь, лук репчатый, соль йодированная, масло растительное, масло сливочное</i>	ЭЦ-82, Б-2, Ж-2, У/в-14, Вит.С-10, Са-16
130	<b>Гороховое пюре с маслом,130</b> <i>горох, масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-298, Б-20, Ж-4, У/в-44, Вит.В1-1, Са-78, Mg-76, P-197, Fe-6
50	<b>Рыба туш.с овоц.и томат.,50</b> <i>минтай св./м, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста</i>	ЭЦ-35, Б-6, Ж-3, У/в-2, Вит.С-3, Вит.Е-2, Са-6, Mg-8, P-13, Fe-1, Минер.вещества (Na)-43, Минер.вещества(К)-150, Минер.вещества(Са)-14, Минер.вещес/(P)-86
150	<b>Компот из лимонов,150</b> <i>сахар, лимон</i>	ЭЦ-52, У/в-14
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-604, Б-33, Ж-10, У/в-101, Вит.В1-1, Вит.С-12, Вит.Е-2, Са-104, Mg-87, P-223, Fe-7, Минер.вещества (Na)-43, Минер.вещества(К)-150, Минер.вещества(Са)-14, Минер.вещес/(P)-86
<b><u>Полдник</u></b>		
100	<b>Кефир,100</b>	ЭЦ-43, Б-3, Ж-2, У/в-4
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-63, Б-3, Ж-3, У/в-7, Минер.вещества(Са)-5
<b><u>Ужин</u></b>		
140	<b>Жаркое по домашнему,140</b> <i>картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, масло растительное</i>	ЭЦ-201, Б-8, Ж-10, У/в-20, Вит.С-24, Вит.Е-1, Са-21, Mg-39, P-135, Fe-2
150	<b>Чай с сахаром,150</b> <i>сахар, чай</i>	ЭЦ-28, У/в-7
20	<b>Хлеб пшеничный,20</b>	ЭЦ-48, Б-2, У/в-10, Са-4, Mg-3, P-13
400	<b>Вода бутилированная</b>	
<b>Итого за Ужин</b>		ЭЦ-277, Б-10, Ж-10, У/в-37, Вит.С-24, Вит.Е-1, Са-25, Mg-42, P-148, Fe-2
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1417, Б-59, Ж-43, У/в-205, Вит.В1-2, Вит.В2-1, Вит.С-48, Вит.Е-3, Са-498, Mg-194, P-695, Fe-12, Зола-2, Минер.вещества (Na)-43, Минер.вещества(К)-190, Минер.вещества(Са)-19, Минер.вещес/(Mg)-2, Минер.вещес/(P)-99

**Меню 3-7 (2 нед) Пятница**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак</u></b>		
200	<b>Каша пшениая молочная, 200</b> <i>молоко свежее, пшено, сахар, масло сливочное</i>	ЭЦ-212, Б-7, Ж-9, У/в-26, Вит.С-2, Са-222, Mg-42, P-209, Fe-1
180	<b>Какао на молоке, 180</b> <i>молоко свежее, сахар, какао</i>	ЭЦ-165, Б-6, Ж-8, У/в-19, Вит.С-2, Са-216, Mg-25, P-162, Зола-2, Минер.вещества(К)-54, Минер.вещес/(Mg)-2, Минер.вещес/(P)-17
30	<b>Бутерброд с маслом, 30</b> <i>батон с молоком, масло сливочное</i>	ЭЦ-170, Б-3, Ж-9, У/в-20, Са-9, Mg-6, P-28
<b>Итого за Завтрак</b>		ЭЦ-547, Б-16, Ж-26, У/в-65, Вит.В2-1, Вит.С-5, Са-447, Mg-73, P-399, Fe-1, Зола-2, Минер.вещества(К)-54, Минер.вещес/(Mg)-2, Минер.вещес/(P)-17
<b><u>2-ой завтрак</u></b>		
100	<b>Яблоки, 100</b>	ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Mg-9, P-11, Fe-2
<b>Итого за 2-ой завтрак</b>		ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Mg-9, P-11, Fe-2
<b><u>Обед</u></b>		
50	<b>Огурцы свеж.в нарезке, 50</b>	
200	<b>Суп картофельный с клецками, 200</b> <i>картофель, птица, мука пшеничная, соль йодированная, яйцо, морковь, лук репчатый, масло растительное, масло сливочное</i>	ЭЦ-110, Б-3, Ж-3, У/в-19, Вит.С-13, Са-21
150	<b>Гороховое пюре с маслом, 150</b> <i>горох, масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-258, Б-17, Ж-4, У/в-38, Вит.В1-1, Са-67, Mg-66, P-170, Fe-5
70	<b>Рыба туш.с овощ.и томат., 70</b> <i>минтай св./м, морковь, лук репчатый, масло растительное, томатная паста</i>	ЭЦ-48, Б-8, Ж-4, У/в-2, Вит.С-4, Вит.Е-2, Са-8, Mg-11, P-18, Fe-1, Минер.вещества (Na)-60, Минер.вещества(К)-210, Минер.вещества(Са)-20, Минер.вещес/(P)-120
180	<b>Компот из лимонов, 180</b> <i>сахар, лимон</i>	ЭЦ-63, У/в-16
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-661, Б-34, Ж-13, У/в-111, Вит.В1-1, Вит.С-17, Вит.Е-2, Са-102, Mg-81, P-208, Fe-6, Минер.вещества (Na)-60, Минер.вещества(К)-210, Минер.вещества(Са)-20, Минер.вещес/(P)-120
<b><u>Полдник</u></b>		
100	<b>Кефир, 100</b>	ЭЦ-43, Б-3, Ж-2, У/в-4
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-63, Б-3, Ж-3, У/в-7, Минер.вещества(Са)-5
<b><u>Ужин</u></b>		
170	<b>Жаркое по домашнему, 170</b> <i>картофель, морковь, лук репчатый, томатная паста, масло сливочное, масло растительное</i>	ЭЦ-240, Б-10, Ж-11, У/в-24, Вит.С-30, Вит.Е-2, Са-25, Mg-47, P-164, Fe-2
30	<b>Хлеб пшеничный, 30</b>	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Mg-4, P-20
400	<b>Вода бутилированная</b>	
<b>Итого за Ужин</b>		ЭЦ-311, Б-12, Ж-11, У/в-39, Вит.С-30, Вит.Е-2, Са-31, Mg-51, P-184, Fe-2
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1 629, Б-65, Ж-53, У/в-232, Вит.В1-2, Вит.В2-1, Вит.С-58, Вит.Е-4, Са-596, Mg-214, P-802, Fe-11, Зола-2, Минер.вещества (Na)-60, Минер.вещества(К)-264, Минер.вещества(Са)-25, Минер.вещес/(Mg)-2, Минер.вещес/(P)-137