

## Меню Осенне-Зимнее с1,5до 3 Нед.1,вторн.

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак</u></b>		
120	<b>Пудинг творожно-морковный,120</b> <i>творог, морковь, молоко свежее, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное</i>	ЭЦ-301, Б-13, Ж-19, У/в-20, Вит.С-2, Вит.Е-1, Са-147, Mg-30, P-218, Fe-1
30	<b>Соус яблочный,30</b> <i>крахмал, яблоки, сахар</i>	ЭЦ-21, У/в-5, Вит.С-1, Са-1, Mg-1, P-1
150	<b>Чай с сахаром, 180</b> <i>сахар, чай</i>	ЭЦ-28, У/в-7
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-481, Б-15, Ж-26, У/в-47, Вит.С-2, Вит.Е-1, Са-155, Mg-35, P-240, Fe-1
<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>		
40	<b>Салат из белокочанной капусты,40</b> <i>капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное, соль йодированная</i>	ЭЦ-36, Б-1, Ж-2, У/в-4, Вит.С-10, Вит.Е-1, Са-24, Mg-7, P-14
150	<b>Свекольник со сметаной с яйцом,150</b> <i>свекла, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, яйцо, томатная паста, масло сливочное, масло растительное</i>	ЭЦ-58, Б-1, Ж-3, У/в-7, Вит.С-9, Минер.вещества(Са)-25, Минер.вещества (Fe)-1
50	<b>Шницель (биточек) мясной паровой,50</b> <i>свинина охл., хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное</i>	ЭЦ-117, Б-8, Ж-8, У/в-3, Вит.С-1, Минер.вещества(Са)-7, Минер.вещества (Fe)-1
110	<b>Каша перловая рассыпчатая,110</b> <i>крупа перловая, масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-164, Б-3, Ж-6, У/в-24, Вит.Е-1, Са-15, Mg-15, P-119, Fe-1
150	<b>Компот из чернослива,150</b> <i>чернослив, сахар</i>	ЭЦ-56, У/в-14, Са-8, Mg-10, P-8
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-568, Б-18, Ж-20, У/в-79, Вит.С-20, Вит.Е-2, Са-51, Mg-35, P-154, Fe-1, Минер.вещества(Са)-32, Минер.вещества (Fe)-2
<b><u>Полдник</u></b>		
100	<b>Йогурт,100</b>	ЭЦ-35, Б-2, Ж-2, У/в-3
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-55, Б-2, Ж-3, У/в-6, Минер.вещества(Са)-5
<b><u>Ужин</u></b>		
60	<b>Кнели рыбные,60</b> <i>минтай св./м, молоко свежее, хлеб пшеничный, яйцо, масло сливочное</i>	ЭЦ-69, Б-6, Ж-3, У/в-4, Минер.вещества(Са)-39, Минер.вещества (Fe)-1
150	<b>Картофельное пюре,150</b> <i>картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная</i>	ЭЦ-132, Б-3, Ж-6, У/в-11, Вит.С-5, Са-60, Mg-27, P-87, Fe-1
150	<b>Кисель из отвара шиповника,150</b> <i>сахар, шиповник, крахмал</i>	ЭЦ-94, У/в-21
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-366, Б-11, Ж-9, У/в-51, Вит.С-5, Са-66, Mg-31, P-107, Fe-1, Минер.вещества(Са)-39, Минер.вещества (Fe)-1
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1 517, Б-46, Ж-58, У/в-193, Вит.В2-1, Вит.С-34, Вит.Е-3, Са-288, Mg-110, P-512, Fe-5, Минер.вещества(Са)-76, Минер.вещества (Fe)-3

## Меню Осенне-Зимнее с 3 до 7 Нед.1,вторн.

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
<b><u>Завтрак</u></b>		
150	<b>Пудинг творожно-морковный,150</b> <small>творог, морковь, молоко свежее, яйцо, сахар, крупа манная, масло сливочное</small>	
30	<b>Соус яблочный,30</b> <small>сахар, яблоки, крахмал</small>	ЭЦ-21, У/в-5, Вит.С-1, Са-1, Mg-1, P-1
180	<b>Чай с сахаром, 180</b> <small>сахар, чай</small>	ЭЦ-34, У/в-9
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-225, Б-3, Ж-9, У/в-34, Вит.С-1, Са-10, Mg-7, P-29
<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>Свекольник со сметаной с яйцом,200</b> <small>свекла, картофель, морковь, лук репчатый, сметана, яйцо, томатная паста, масло сливочное, масло растительное</small>	ЭЦ-58, Б-1, Ж-3, У/в-7, Вит.С-9, Минер.вещества(Са)-25, Минер.вещества (Fe)-1
60	<b>Шницель (биточек) мясной паровой,60</b> <small>свинина охл., хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное</small>	ЭЦ-141, Б-9, Ж-10, У/в-4, Вит.С-1, Минер.вещества(Са)-9, Минер.вещества (Fe)-2
150	<b>Каша перловая рассыпчатая,150</b> <small>крупа перловая, масло сливочное, соль йодированная</small>	ЭЦ-223, Б-5, Ж-8, У/в-33, Вит.Е-1, Са-20, Mg-20, P-162, Fe-1
200	<b>Компот из чернослива,200</b> <small>чернослив, сахар</small>	ЭЦ-76, У/в-19, Вит.С-1, Са-12, Mg-15, P-12
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-734, Б-22, Ж-26, У/в-105, Вит.С-25, Вит.Е-2, Са-74, Mg-50, P-214, Fe-1, Минер.вещества(Са)-34, Минер.вещества (Fe)-3
<b><u>Полдник</u></b>		
100	<b>Йогурт,100</b>	ЭЦ-35, Б-2, Ж-2, У/в-3
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-55, Б-2, Ж-3, У/в-6, Минер.вещества(Са)-5
<b><u>Ужин</u></b>		
80	<b>Кнели рыбные,80</b> <small>минтай св./м, молоко свежее, хлеб пшеничный, яйцо, масло сливочное</small>	ЭЦ-91, Б-8, Ж-4, У/в-5, Вит.С-1, Минер.вещества(Са)-52, Минер.вещества (Fe)-1
170	<b>Картофельное пюре,170</b> <small>картофель, молоко свежее, масло сливочное, соль йодированная</small>	ЭЦ-150, Б-4, Ж-6, У/в-12, Вит.С-5, Са-68, Mg-30, P-99, Fe-1
180	<b>Кисель из отвара шиповника,180</b> <small>крахмал, шиповник, сахар</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
400	<b>Вода бутилированная</b>	
<b>Итого за Ужин</b>		ЭЦ-415, Б-14, Ж-10, У/в-55, Вит.С-6, Са-74, Mg-34, P-119, Fe-1, Минер.вещества(Са)-52, Минер.вещества (Fe)-1
<b>Итого за день</b>		ЭЦ-1 453, Б-41, Ж-48, У/в-205, Вит.В2-1, Вит.С-35, Вит.Е-3, Са-166, Mg-96, P-368, Fe-3, Минер.вещества(Са)-91, Минер.вещества (Fe)-4