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

| Выход (г) | Наименование блюда   | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг)   |
|-----------|--|--|
|           | <u>Завтрак</u>   |  |
| 120       | Пудинг<br>творожно-морковный, 120<br>творог, морковь, молоко свежее, яйцо, сахар, крупа манная, мас            | ЭЦ-301, Б-13, Ж-19, У/в-20, Вит.С-2, Вит.Е-1, Са-147, Mg-30, P-218, Fe-1   |
| 30        | Соус из кураги,30  | ЭЦ-32, У/в-8, Са-7, Мg-4, Р-6  |
| 150       | <b>Чай с сахаром, 180</b> сахар, чай   | ЭЦ-28, У/в-7   |
| 20        | <b>Бутерброд с маслом, 20</b> батон с молоком, масло сливочное   | ЭЦ-131, Б-2, Ж-7, У/в-15, Са-7, Мд-4, Р-21   |
|           | Итого за Завтрак   | ЭЦ-492, Б-15, Ж-26, У/в-50, Вит.С-2, Вит.Е-1, Са-161, Mg-38, P-245, Fe-1   |
|           | <u>2-ой завтрак</u>  | -  |
| 100       | Яблоки,100   | ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Мд-9, Р-11, Fe-2  |
|           |  | ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Мg-9, Р-11, Fe-2  |
|           | <u>Обед</u>  |  |
| 40        | Салат из белокочанной капусты,40   | ЭЦ-36, Б-1, Ж-2, У/в-4, Вит.С-10, Вит.Е-1, Са-24, Мg-7, P-14   |
|           | капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное, соль йод<br>Щи из свежей капусты с                         | ированная  |
| 150       | картофелем.,150<br>каруста свежая, картофель, морковь, лук репчатый, сметана.                                  | ЭЦ-68, Б-1, Ж-4, У/в-6, Вит.С-13, Са-34, Mg-16, Р-37, Fe-  |
| 50        | Биточек мясной паровой, 50<br>птица, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное                          | ЭЦ-117, Б-8, Ж-8, У/в-3, Вит.С-1, Минер.вещества(Са)-7, Минер.вещества (Fe)-1  |
| 100       | Картофель запеченный молочном соусе, 100 картофель, молоко свежее, масло сливочное, сыр, мука пшеничи          | ЭЦ-83, Б-2, Ж-3, У/в-12, Вит.С-14, Минер.вещества(Са)-60, Минер.вещества (Fe)-1  |
| 150       | Компот из чернослива,150 чернослив, сахар  | ЭЦ-56, У/в-14, Ca-8, Mg-10, P-8  |
|           | 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-497, Б-17, Ж-18, У/в-66, Вит.С-38, Вит.Е-1, Са-70, Mg-36, Р-72, Fe-1, Минер.вещества(Са)-67, Минер.вещества (Fe)-2          |
|           | <u>Полдник</u>   | OH 20 000 F 500 W/ 0 100 B B1 10 B B2 10   |
| 100       | Сок,100  | ЭЦ-38 000, Б-500, У/в-9 100, Вит.В1-10, Вит.В2-10,<br>Вит.С-2 000, Са-7 000, Mg-4 000, Р-7 000, Fe-300                         |
| 24        | Печенье сладкое  | ЭЦ-20, Ж-1, У/в-3, Минер.вещества(Са)-5  |
|           |  | ЭЦ-38 020, Б-500, Ж-1, У/в-9 103, Вит.В1-10, Вит.В2-10, Вит.С-2 000, Са-7 000, Мg-4 000, Р-7 000, Fe-300, Минер.вещества(Са)-5 |
|           | <u>Ужин</u>  | 2H 60 F 6 W 2 V/n 4 Million power (C-) 20  |
| 60        | <b>Кнели рыбные, 60</b> минтай св./м, молоко свежее, хлеб пшеничный, яйцо, масло сли                           | ЭЦ-69, Б-6, Ж-3, У/в-4, Минер.вещества(Са)-39,<br>Минер.вещества (Fe)-1  |
| 110       | Каша перловая рассыпчатая, 110 крупа перловая, масло сливочное, соль йодированная                              | ЭЦ-164, Б-3, Ж-6, У/в-24, Вит.Е-1, Ca-15, Mg-15, P-119,<br>Fe-1  |
| 150       | крупа перловая, масло сливочное, соль иооированная  Кисель из отвара  шиповника, 150  сахар, крахмал, шиповник | ЭЦ-94, У/в-21  |
| 30        | Хлеб пшеничный,30  | ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Мд-4, Р-20   |
| 100       | Вода бутилированная  |  |
| 100       | Итого за Ужин  | ЭЦ-398, Б-11, Ж-9, У/в-64, Вит.Е-1, Са-21, Мg-19, Р-139,   |
|           | Итого за день  | Fe-1, Минер.вещества (Ca)-39, Минер.вещества (Fe)-1  |

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

| Выход (г) | Наименование блюда  | эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),<br>витамины (мг), микроэлементы (мг)              |
|-----------|---|---|
|           | <u>Завтрак</u>  |   |
| 150       | Пудинг  |   |
| 130       | творожно-морковный,150  |   |
| 20        | творог, морковь, молоко свежее, яйцо, сахар, крупа манная, мас                      |   |
| 30        | Соус из кураги,30   | ЭЦ-32, У/в-8, Са-7, Мд-4, Р-6   |
| 180       | Чай с сахаром, 180  | ЭЦ-34, У/в-9  |
|           | сахар, чай  |   |
| 30        | Бутерброд с маслом, 30  | ЭЦ-170, Б-3, Ж-9, У/в-20, Са-9, Мд-6, Р-28  |
|           | батон с молоком, масло сливочное  Итого за Завтрак                                  | ЭЦ-236, Б-3, Ж-9, У/в-37, Са-16, Мg-10, Р-34  |
|           | <u>2-ой завтрак</u>   |   |
| 100       | Яблоки,100  | ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Мg-9, Р-11, Fe-2   |
|           | Итого за 2-ой завтрак   | ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Мд-9, Р-11, Fe-2   |
|           | <u>Обед</u>   |   |
| 60        | Салат из белокочанной   | ЭЦ-54, Б-1, Ж-3, У/в-6, Вит.С-15, Вит.Е-1, Са-36, Мg-11,                                    |
| 00        | капусты,60  | P-20  |
|           | капуста свежая, морковь, сахар, масло растительное, соль йод                        |   |
| 200       | Щи из свежей капусты с  | ЭЦ-90, Б-2, Ж-5, У/в-8, Вит.А-1, Вит.С-18, Са-47, Mg-21, P-49, Fe-1                         |
|           | <b>картофелем.</b><br>капуста свежая, картофель, лук репчатый, морковь, сметана,    |   |
| 60        | Биточек мясной паровой,60   | ЭЦ-141, Б-9, Ж-10, У/в-4, Вит.С-1, Минер.вещества(Са)-9,                                    |
|           | птица, хлеб пшеничный, лук репчатый, масло растительное                             | Минер.вещества (Fe)-2   |
| 200       | Картофель запеченный  | ЭЦ-167, Б-4, Ж-7, У/в-24, Вит.С-27,   |
| 200       | молочном соусе,200  | Минер.вещества(Са)-119, Минер.вещества (Fe)-1   |
| 200       | картофель, молоко свежее, масло сливочное, сыр, мука пшенич                         |   |
| 200       | <b>Компот из чернослива,200</b> чернослива, сахар                                   | ЭЦ-76, У/в-19, Вит.С-1, Са-12, Мg-15, Р-12  |
| 30        | Хлеб пшеничный,30   | ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Мg-4, Р-20  |
| 50        | Хлеб ржано-пшеничный,50   | ЭЦ-111, Б-4, Ж-2, У/в-21  |
|           |   | ЭЦ-710, Б-22, Ж-27, У/в-97, Вит.А-1, Вит.С-61, Вит.Е-2,                                     |
|           |   | Ca-101, Mg-51, P-101, Fe-1, Минер.вещества(Ca)-128, Минер.вещества (Fe)-3                   |
|           | <u>Полдник</u>  |   |
| 100       | Сок,100   | ЭЦ-38 000, Б-500, У/в-9 100, Вит.В1-10, Вит.В2-10,  |
| 24        | Печенье сладкое   | Вит.С-2 000, Ca-7 000, Mg-4 000, P-7 000, Fe-300<br>ЭЦ-20, Ж-1, У/в-3, Минер.вещества(Са)-5 |
| 24        | Итого за Полдник  | <del></del>   |
|           | итого за полдник  | Вит.С-2 000, Са-7 000, Мg-4 000, Р-7 000, Fe-300,   |
|           | Ужин  | Минер.вещества(Са)-5  |
| 00        |   | ЭЦ-91, Б-8, Ж-4, У/в-5, Вит.С-1, Минер.вещества(Са)-52,                                     |
| 80        | <b>Кнели рыбные,80</b> минтай св./м, молоко свежее, хлеб пшеничный, яйцо, масло сли | Минер.вещества (Fe)-1   |
|           | Каша перловая   | ЭЦ-223, Б-5, Ж-8, У/в-33, Вит.Е-1, Ca-20, Mg-20, P-162,                                     |
| 150       | рассыпчатая,150   | Fe-1  |
|           | крупа перловая, масло сливочное, соль йодированная                                  |   |
| 180       | Кисель из отвара  | ЭЦ-103, У/в-23  |
| 100       | шиповника,180   | ,,  |
| 30        | крахмал, ишповник, сахар<br>Хлеб пшеничный,30                                       | ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Мд-4, Р-20  |
| 30        |   |   |
| 100       | Вода бутилированная   | ЭЦ-488, Б-15, Ж-12, У/в-76, Вит.С-1, Вит.Е-1, Са-26,  |
| 100       | TT  | - життоо, ртил, мтил, в/вт/о, рип.Ст., рит.Ст., Са-20.                                      |
| 100       | Итого за Ужин   | Mg-24, P-182, Fe-1, Минер.вещества(Ca)-52,  |
| 100       |   | Mg-24, P-182, Fe-1, Минер.вещества(Са)-52,<br>Минер.вещества (Fe)-1                         |
| 100       |   | Mg-24, P-182, Fe-1, Минер.вещества(Ca)-52,  |