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

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)
	<u>Завтрак</u>	
150	<b>Каша манная молочная, 150</b> молоко свежее, крупа манная, сахар, масло сливочное	ЭЦ-163, Б-5, Ж-7, У/в-20, Вит.С-2, Са-139, Мg-18, Р-115
40	Салат из моркови и изюма, 40 гр. морковь, изюм, масло растительное, сахар	ЭЦ-68, Б-1, Ж-3, У/в-9, Вит.С-1, Вит.Е-2, Са-16, Mg-15, P-29, Fe-1
150	морково, изом, масло растительное, сахар <b>Чай с молоком,150</b> молоко свежее, сахар, чай	ЭЦ-98, Б-4, Ж-4, У/в-13, Вит.С-2, Ca-148, Mg-20, P-115, Fe-1
20	Бутерброд с маслом, 20 батон с молоком, масло сливочное	ЭЦ-131, Б-2, Ж-7, У/в-15, Са-7, Мд-4, Р-21
8	Сыр порционно,8	ЭЦ-45, Б-1, У/в-9, Са-4, Мд-3, Р-12
	<b>A A</b> '	ЭЦ-505, Б-13, Ж-21, У/в-66, Вит.С-4, Вит.Е-2, Са-314, Mg-60, Р-292, Fe-2
	<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 <u>Обед</u>	ЭЦ-47, У/в-10, Вит.С-7, Са-16, Мg-9, Р-11, Fe-2
40	Огурцы свеж.в нарезке,40	
150	Суп рыбный с картофелем,150	ЭЦ-78, Б-5, Ж-2, У/в-9, Вит.С-9, Вит.Е-1, Са-17, Мg-11, P-43, Fe-1, Минер.вещества (Na)-25, Минер.вещества(K)-88, Минер.вещества(Са)-8, Минер.вещес/(P)-50
48/30	картофель, горбуша св.мор., лук репчатый, морковь, соль йодир Печень тушеная в сметане, 48/30 печень говяж., сметана, лук репчатый, мука пшеничная, масло	ЭЦ-132, Б-12, Ж-8, У/в-3, Вит.А-6, Вит.В2-1, Вит.С-8, Ca-17, Mg-14, P-222, Fe-5
120	Каша гречневая рассыпчатая крупа гречиевая, масло сливочное, соль йодированная	ЭЦ-126, Б-3, Ж-6, У/в-15, Ca-10, Mg-53, P-81, Fe-2
150	Компот из шиповника,150 сахар, шиповник	ЭЦ-62, У/в-14
20	Хлеб пшеничный,20	ЭЦ-48, Б-2, У/в-10, Са-4, Мд-3, Р-13
40	Хлеб ржано-пшеничный,40	ЭЦ-89, Б-3, Ж-1, У/в-17
	Итого за Обед	ЭЦ-535, Б-25, Ж-17, У/в-68, Вит.А-6, Вит.В2-2, Вит.С-16, Вит.Е-1, Са-48, Мg-81, Р-359, Fe-8, Минер.вещества (Na)-25, Минер.вещества(K)-88, Минер.вещества(Са)-8, Минер.вещес/(Р)-50
	<u>Полдник</u>	
100	Кефир,100	ЭЦ-43, Б-3, Ж-2, У/в-4
20	Вафли	ЭЦ-68 420, Б-640, Ж-560, У/в-16 220
	Итого за Полдник	ЭЦ-68 463, Б-643, Ж-562, У/в-16 224
120	<u>Ужин</u> Овощи тушеные,120	ЭЦ-101, Б-2, Ж-4, У/в-14, Вит.С-31, Вит.Е-2, Са-40, Mg-30, P-64, Fe-1
	картофель, капуста свежая, свекла, морковь, лук репчатый, ма йодированная	исло растительное, томатная паста, соль
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, Мg-4, Р-20
400	Вода бутилированная	
	Итого за Ужин Итого за день	Вит.С-2 031, Вит.Е-2, Са-7 046, Mg-4 034, Р-7 084, Fe-301
	Итого за день	ЭЦ-107 722, Б-1 185, Ж-604, У/в-25 497, Вит.А-6 Вит.В1-11, Вит.В2-12, Вит.С-2 058, Вит.Е-5, Са-7

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

<b>D</b> . ()	т	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г),
Выход (г)	Наименование блюда	витамины (мг), микроэлементы (мг)
	Завтрак	
200	Каша манная молочная,200 молоко свежее, крупа манная, сахар, масло сливочное	ЭЦ-217, Б-6, Ж-10, У/в-26, Вит.С-2, Са-185, Мg-25, Р-153
50	Салат из моркови и изюма, 50 гр. морковь, изюм, масло растительное, сахар	ЭЦ-89, Б-1, Ж-4, У/в-12, Вит.С-1, Вит.Е-2, Са-19, Mg-18, P-35, Fe-1
200	<b>Чай с молоком,200</b> молоко свежее, сахар, чай	ЭЦ-113, Б-4, Ж-4, У/в-16, Вит.С-2, Са-161, Mg-23, P-125, Fe-1
30	<b>Бутерброд с маслом, 30</b> батон с молоком, масло сливочное	ЭЦ-170, Б-3, Ж-9, У/в-20, Са-9, Мд-6, Р-28
	Итого за Завтрак	ЭЦ-589, Б-14, Ж-27, У/в-74, Вит.С-5, Вит.Е-3, Са-374, Mg-72, P-341, Fe-2
	<u>2-ой завтрак</u>	
50	Яблоки,50	ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Мg-5, Р-6, Fe-1
		ЭЦ-24, У/в-5, Вит.С-4, Са-8, Мg-5, Р-6, Fe-1
	<u>Обед</u>	
50	Огурцы свеж.в нарезке,50	
	Суп рыбный с	ЭЦ-103, Б-7, Ж-3, У/в-12, Вит.С-11, Вит.Е-1, Са-22, Mg-15, Р-58, Fe-1, Минер.вещества (Na)-34,
200	картофелем,200	Минер.вещества(К)-118, Минер.вещества(Са)-11,
	картофель, горбуша св.мор., лук репчатый, морковь, соль йодир	Минер.вещес/(Р)-67
55/40	Печень тушеная в сметане,55/40	ЭЦ-161, Б-15, Ж-9, У/в-4, Вит.А-8, Вит.В2-2, Вит.С-9, Ca-21, Mg-17, Р-270, Fe-6
	печень говяж., сметана, лук репчатый, мука пшеничная, масло	сливочное, соль йодированная
150	Каша гречневая рассыпчатая,150	ЭЦ-157, Б-4, Ж-7, У/в-18, Са-13, Мg-67, Р-101, Fe-2
180	крупа гречневая, масло сливочное, соль йодированная <b>Компот из шиповника, 180</b> сахар, шиповник	ЭЦ-66, У/в-15
30	Хлеб пшеничный,30	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Мд-4, Р-20
50	Хлеб ржано-пшеничный,50	ЭЦ-111, Б-4, Ж-2, У/в-21
	Итого за Обед	ЭЦ-669, Б-32, Ж-21, У/в-85, Вит.А-8, Вит.В2-2, Вит.С-21, Вит.Е-1, Са-62, Мg-103, Р-449, Fe-9, Минер.вещества (Na)-34, Минер.вещества(K)-118, Минер.вещества(Ca)-11, Минер.вещес/(P)-67
	<u>Полдник</u>	
100	Кефир,100	ЭЦ-43, Б-3, Ж-2, У/в-4
60	<b>Булочка осенняя, 60</b> мука пшеничная, молоко свежее, сахар, масло сливочное, морко	ЭЦ-220, Б-5, Ж-9, У/в-32, Вит.Е-2, Са-22, Mg-10, P-58, Fe-1
	Итого за Полдник	ЭЦ-263, Б-8, Ж-11, У/в-36, Вит.Е-2, Ca-22, Mg-10, P-58, Fe-1
	<u>Ужин</u>	DH 100 F 2 W 5 W 10 B C 20 B F 2 C 50
	<b>Овощи тушеные, 150</b> картофель, капуста свежая, свекла, морковь, лук репчатый, мо	ЭЦ-126, Б-3, Ж-5, У/в-18, Вит.С-38, Вит.Е-2, Са-50, Mg-37, P-81, Fe-2 исло растительное, томатная паста, соль
100	йодированная <b>Сок,100</b>	ЭЦ-38 000, Б-500, У/в-9 100, Вит.В1-10, Вит.В2-10, Вит.С-2 000, Са-7 000, Мg-4 000, Р-7 000, Fe-300
30	Хлеб пшеничный,30	ЭЦ-71, Б-2, У/в-15, Са-6, Мд-4, Р-20
400	Вода бутилированная	
	<u> </u>	ЭЦ-38 197, Б-505, Ж-5, У/в-9 133, Вит.В1-10, Вит.В2-10, Вит.С-2 038, Вит.Е-2, Са-7 056, Мg-4 041, Р-7 101, Fe-302
	Итого за день	ЭЦ-39 742, Б-559, Ж-64, У/в-9 333, Вит.А-8, Вит.В1-11, Вит.В2-13, Вит.С-2 068, Вит.Е-8, Са-7 522, Мg-4 231, Р-7 955, Fe-315, Минер.вещества (Na)-34, Минер.вещества(K)-118, Минер.вещества(Са)-11, Минер.вещес/(Р)-67