

СОГЛАСОВАННО:
Старшая медсестра МДОБУ
детский сад комбинированного вида №21
города Лабинска
_____ М.Э.Думчикова

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МДОБУ
детский сад комбинированного
вида № 21 г.Лабинска
_____ Е.Н.Дудко
« ____ » _____ 20 ____ г.

МЕНЮ

ежедневного горячего питания
Муниципального дошкольного образовательного
бюджетного учреждения детский сад
комбинированного вида №21 города Лабинска
муниципального образования Лабинский район

День: 1 понедельник Неделя: первая	День: 2 вторник Неделя: первая	День: 3 среда Неделя: первая	День: 4 четверг Неделя: первая	День: 5 пятница Неделя: первая
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
1. Макароны отварные с маслом и сыром 95/120 2. Овощи порционные 40/50 3. Чай с сахаром 180/200 4. Хлеб пшеничный с маслом 20/5-25/5	1. Каша геркулесовая молочная 150/200 2. Коф.напиток на молоке 180/200 3. Хлеб пшеничный с маслом 20/5-25/5	1. Каша молочная манная 150/200 2. Чай с сахаром 180/200 3. Хлеб пшеничный с маслом 20/5-25/5	1. Омлет натуральный 100/110 2. Чай с сахаром 180/120 3. Хлеб пшеничный с маслом и сыром 20/5/6-25/5/10 4. Зеленый горошек 40/50	1. Каша молочная «Дружба» 150/200 2. Хлеб пшеничный с маслом 20/5-25/5 3. Чай с сахаром 180/200
2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак
Сок фруктовый 110/110	Фрукты свежие 102/105	Сок фруктовый 110/110	Фрукты свежие 102/105	Фрукты свежие 102/105
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
1. Салат из св.помидор с луком 40/60 2. Суп крестьянский 150/200 3. Плов с мясом 160/180 4. Компот из сухофруктов 150/180 5. Хлеб пшеничный 20/27 6. Хлеб ржаной 28/35	1. Салат овощной 40/60 2. Суп с мясными фрикадельками 150/180 3. Тефтели из печени с рисом 60/80 4. Картофельное пюре 120/150 5. Компот из сухофруктов 150/180 6. Хлеб пшеничный 20/27 7. Хлеб ржаной 28/35	1. Салат летний 40/60 2. Суп гороховый с гренками 150/7-180/15 3. Котлета рыбная 60/70 4. Рис отварной с овощами 110/130 5. Кисель из сухофруктов 150/180 6. Хлеб пшеничный 20/27 7. Хлеб ржаной 28/35	1. Суп рыбный 150/200 2. Фрикадельки из мяса птицы 60/70 3. Рагу из овощей 120/150 4. Компот из св.фруктов 150/180 5. Хлеб ржаной 28/35 6. Хлеб ржаной 28/35	1. Борщ летний на м/б 150/200 2. Жаркое по-домашнему 140/160 3. Овощи порционные 40/60 4. Компот из свежих фруктов 150/180 5. Хлеб пшеничный 20/27 6. Хлеб ржаной 28/35
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
1. Булочка «Витьба» 60/70 2. Молоко кипяченое 150/180	1. Пудинг творожный со сметаной 110/20-130/20 2. Молочный продукт 150/180	1. Пирожок с повидлом 60/70 2. Коф.напиток на молоке 180/200	1. Каша молочная гречневая 150/200 2. Хлеб пшеничный 15/20	1. Запеканка творожная со сгущ.молоком 120/10-130/20 2. Какао на молоке

День: 6 понедельник Неделя: вторая	День: 7 вторник Неделя: вторая	День: 8 среда Неделя: вторая	День: 9 четверг Неделя: вторая	День: 10 пятница Неделя: вторая
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
1. Омлет натуральный 100/110 2. Чай с сахаром 180/120 3. Хлеб пшеничный с маслом и сыром 20/5/6-25/5/10 4. Зеленый горошек 40/50	1. Каша ячневая молочная 150/200 2. Чай с сахаром 180/200 3. Хлеб пшеничный с маслом 20/5-25/5	1. Каша молочная пшеничная 150/200 2. Чай с сахаром 180/200 3. Хлеб пшеничный с маслом 20/5-25/5	1. Каша молочная пшеничная 150/200 2. Коф.напиток на молоке 180/200 3. Хлеб пшеничный с маслом 20/5-25/5	1. Каша молочная рисовая 150/200 2. Хлеб пшеничный с маслом и сыром 20/5/6-25/5/10 3. Какао на молоке 180/200
2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак	2 Завтрак
Сок фруктовый 120/120	Фрукты свежие 102/105	Сок фруктовый 110/110	Фрукты свежие 102/105	Фрукты свежие 120
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
1. Борщ фасолью на мясном бульоне 150/200 2. Тефтели из печени с рисом 60/80 3. Вермишель отварная с маслом 110/130 4. Овощи порционные 40/60 5. Компот из сухофруктов 150/180 6. Хлеб пшеничный 20/27 7. Хлеб ржаной 28/35	1. Суп с клёцками 150/200 2. Ленивые голубцы со сметанным соусом 150/30-180/30 3. Овощи порционные 40/60 4. Компот из св.фруктов 150/180 6. Хлеб пшеничный 20/27 7. Хлеб ржаной 28/35	1. Салат летний 40/60 2. Суп с крупой на мясном бульоне 150/200 3. Рыба по-польски 60/80 4. Икра свекольная (баклажанная, кабачковая) 5. Кисель из сухофруктов 150/180 6. Хлеб пшеничный 20/27 7. Хлеб ржаной 28/35	1. Суп харчо 150/200 2. Шницель из мяса птицы 60/70 3. Каша гречневая с маслом 110/130 4. Салат летний 40/60 4. Кисель из сухофруктов 150/180 5. Хлеб ржаной 28/35 6. Хлеб ржаной 28/35	1. Суп рыбный 150/200 2. Биточки мясные запеченные в соусе томатном 50/10-60/20 3. Картофельное пюре 120/150 4. Салат из капусты со свежим огурцом 40/60 5. Компот из сухофруктов 150/180 5. Хлеб пшеничный 20/27 6. Хлеб ржаной 28/35
Полдник	Полдник	Полдник	Полдник	Полдник
1. Булочка с посыпкой 60/70 2. Молочный продукт 150/180	1. Сырники из творога со сгущ.молоком 110/20-120/30 2. Молоко кипяченое 150/180	1. Булочка молочная 60/70 2. Коф.напиток на молоке 180/200	1. Яйцо вареное 40/40 2. Овощи порционные 40/60 3. Сок фруктовый 180/200 4. Хлеб ржаной 20/30	1. Кондитерское изделие 50/70 2. Чай с сахаром 180/200 3. Фрукты свежие 102/105

