

Примерное меню и пищевая ценность блюд (лист 9)

9

День: 4  
Неделя: 2  
Сезон: Ограниченный  
Возрастная категория: 1,5-3 лет

с 01 марта по 01 сентября

№ рец.	Прием пищи, наименование блюда	Масса порции	Пищевые вещества (г)			Энергетическая ценность (ккал)	Витамины (мг)
			Б	Ж	У		
							С
<b>Завтрак</b>							
235	Пудинг из творога с изюмом запеченный	90	14,8	14,5	9,90	251,20	1,87
351	Соус молочный сладкий	30	0,40	0,90	3,50	26,00	0,12
	Масло коровье сладкосливочное несоленое порц.	7	0,1	7,8	0,1	70,90	
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	30	2,9	1,01	15,60	79,10	
394	Чай с молоком с сахаром	180	1,5	1,7	12,1	65,5	0,56
	Мандарин	110	0,92	0,18	8,89	47,30	7,0
<b>Завтрак2</b>							
10-00	Сок фруктовый	100	1,0	0,1	12,6	56,00	3
<b>Обед</b>							
622 (з)	Салат из морской капусты с клюквой и растительным маслом	40	0,2	5,2	1,1	45,57	2,00
157 (86)	Суп рыбный по - шведски (консервы сайра)	170	3,0	5,2	14,8	140,34	4,50
276	Жаркое по-домашнему (говядина)	180	12,4	9,9	16,2	320,2	4,1
378	Кисель из ягод (вишня)	180	0,26	0,0	31,2	132,24	7,80
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	30	2,9	1,01	15,60	79,10	
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,47	0,45	13,11	59,63	
<b>Полдник</b>							
	Печенье	35	3,1	6,2	35,2	195,10	1,3
	Молоко обогащенное йодказеином "Умница"	180	5,6	5,2	8,5	109,00	2,20
<b>Ужин</b>							
19	Доп.гарнир: свежий огурец 25/30	30	0,5	5,4	1,4	52,80	6,30
319 (к)	Рыба, запеченная с картофелем по-русски	180	13,8	11,7	18,5	272,33	7,09
	Хлеб ржано-пшеничный	25	1,47	0,45	13,11	59,63	
	Хлеб из муки пшеничной первого сорта	20	1,5	0,54	9,7	48,64	
393	Чай с молоком	180//7	0,15	0,00	9,50	40,10	2,50
<b>ИТОГО ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ ДЕНЬ 4, НЕДЕЛЯ</b>			<b>Пищевые вещества (г)</b>			<b>Энергетическая ценность (ккал)</b>	<b>Витамины (мг)</b>
<b>2 СЕЗОН ОГРАНИЧЕННЫЙ (с 01.03 по 01.09),</b>			<b>Б</b>	<b>Ж</b>	<b>У</b>		
<b>возрастная категория 3-7 лет</b>			<b>68,1</b>	<b>80,4</b>	<b>250,7</b>	<b>2174,6</b>	<b>50,3</b>