

Перспективное зимне-весеннее меню МБДОУ детский сад № 29 «Малышка»



Утверждено
Заведующая МБДОУ детский сад №29
Гюрджиева Л.А.
2023.

1	Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятниц
Омлет натуральный – 80/60 Икра кабачковая – 50/30 Кофейный напиток180/150 Хлеб йодированный - 30/20 Масло сливочное 5.\5	Вермишель запеченная -100 Какао 180/150 Хлеб иодированный пшеничный 30/20 Масло сливочное 5.\5	Суп геркулесовый – 150/100 Кофейный напиток180/150 Хлеб йодированный - 30/20 Масло сливочное 5.\5.	Запеканка творожная со сметаной 100\10 какао -180/150 Хлеб йодированный -30/20	Каша манная - 150 Чай с сахаром-180 Хлеб йодированный Масло сливочное	
Закуска: Суп – гороховый – 200/150 Биточки из говядины 60.\60- каша пшениная 120/100 Компот из сухофрукты – 180/150 Хлеб ржаной – 20/20 Хлеб пшеничный – 40/30	Закуска: Борщ с кар.кап.см.-200/150 Суфле из кур –80/60 Каша пшеничная -120/100 Компот из сухофрукты- 180/150 Хлеб ржаной – 20/20 Хлеб пшеничный – 40/30	Закуска: Суп картоф,с рисом 200 150 Котлета из говядины 80/60 Вермишель маслом120.100 Компот из сухофрукты – 180/150 Хлеб ржаной – 20/20 Хлеб пшеничный – 40/30	Закуска: Суп вермиш. -200/150 Суфле из рыбы - 80/60 Пюре картоф.-120/100 Компот из сухофрукты – 180/150 Хлеб ржаной – 20/20 Хлеб пшеничный – 40/30	Закуска: Икра свекольная - Щи– 200/ 150 Плов из курицы – Компот из сухофр 180/150 Хлеб ржаной – 20/ Хлеб пшеничный	
Булочка плюшка 60/60 Молоко кипяченое - 100/100	Кефир-180/150 Вафли -1/1 шт \	Чай без сахара 150 хлеб пшеничный с повидлом – 30/10	Оладьи с повидлом- 60\15 чай без сахара 150\150	Печенье – 2/1 Кефир 150	
Сырники из творога с морковью - 100/5 Кисель из повидла – 150	Оладьи с повидлом 60/10 Чай без сахара 150	Рату овощное - 150 Сок 100 Хлеб пшеничный - 15	Капуста тушеная – 120 Чай с сахаром -150 Хлеб пшеничный - 15	Яйцо отварное 1шт Сок фруктовый 10 Хлеб пшеничный	

Медсестра

Шустрова З.С.

Перспективное зимне-весеннее меню МБДОУ детский сад №29 «Малышка»



Утверждено:
Заведующий МБДОУ детский сад №29 «Малышка»
Гюрджиева Л.А.
01 2023г.

2 Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Омлет натуральный 80/60 Икра кабачковая -50/30 Кофейный напиток - 180/150 Хлеб йодированный 30/20 Масло сливочное 5/5	Суп молочный рисовый-150/150 Чай с сахаром - 180/150 Хлеб йодированный -30/20 Масло сливочное 5/5	Суп молочный геркулесовый -150/150 Кофейный напиток -180/150 Хлеб йодированный 30/20 Масло сливочное 5/5	Лепешки со сметаной 100/10 Какао-180/150 Хлеб йодированный 30/20	Суп молочный греч. 200.150. Чай с сахаром - -1 Хлеб йодированный Масло сливочное 5,
Закуска: Рассольник со сметаной 200/4, 150/3 Тефтели из говядины в томатном соусе - 80/50 Картофельное пюре с маслом 120/100 Компот из сухофрукты - 180/150 Хлеб ржаной -20/20 Хлеб пшеничный - 40/30 Хлеб с повидлом 20/10 Чай без сахара - 180/150	Закуска: Лапша по домашнему 200/150 Суфле из кур 80\60 каша гречневая120\100 Компот из сухофрукты - 180/150 Хлеб ржаной - 20/20 Хлеб пшеничный - 40/30	Закуска: Борщ с картофелем, св.капустой 200\150/ Котлета из говядины 80.60 Вермишель 120/100 Компот из сухофрукты - 180/150 Хлеб ржаной - 20/20 Хлеб пшеничный - 40/30	Суп с клёпками - 200/150 Котлета из рыбы - 80/60 Пюре картофельное -ясли 100 Капуста тушеная - сад 120 Компот из сухофрукты 180/150 Хлеб ржаной - 20/20 Хлеб пшеничный - 40/30	Закуска: Икра свекольная - Ци - 200/150 Плов из кур- 160 Компот из сухофрукты 180/150 Хлеб ржаной - 20\ Хлеб пшеничный
Хлеб пшеничный - 40/30 Хлеб с повидлом 20/10 Чай без сахара - 180/150	Вафли -1/1 Кефир -180/150	Булочка плешка -50/50 Кисель из повидла - 180/150	Оладьи с повидлом - 60/15 Чай без сахара - 150/150	Печенье -2/1 Кефир - 150
Сырники из творога с морковью 100 Кисель из повидла 150	Оладьи с повидлом 60\30 Чай без сахара.-150	Оладьи из пирени 100 Сок фруктовый 100 Хлеб пшеничный - 15	Картофель тушеный в овощном соусе - 150 Чай с сахаром150 Хлеб пшеничный -15	Яйцо 1 шт Икра кабачковая Сок- 100 Хлеб пшеничный

Медсестра

М.А. Шустрова

Шустрова З.С.