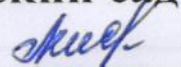



ИСПОЛНИТЕЛЬ:
Калькулятор МБДОУ
«Детский сад № 57 «Аленушка»
 Л.А.Киселёва

УТВЕРЖДАЮ:
Заведующий МБДОУ
«Детский сад № 57 «Аленушка»
 О.В. Такмакова
20 22 г.



ЦИКЛИЧНОЕ 10-ти ДНЕВНОЕ МЕНЮ

по МБДОУ «Детский сад № 57 «Аленушка»
Осенне-зимний период

г. Рубцовск, 2022г

первая неделя

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>
1. Макароны изделия отварные № 60	1. Суп молочный с крупой (рис) №42	1. Каша из хлопьев овсяных "Геркулес" вязкая № 53	1. Каша манная молочная жидкая №56	1. Пудинг творожный запеченный № 67
2. Бутерброд с повидлом № 13	2. Гренки с сыром № 47	2. Бутерброд с маслом № 12	2. Бутерброд с сыром № 11	2. Соус молочный №100
3. Чай с сахаром № 104	3. Кофейный напиток с молоком № 107	3. Какао с молоком № 106	3. Чай с лимоном № 116	3. Бутерброд с повидлом № 13
<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>
1. Соки фруктовые (яблоко) № 114	1. Чай с лимоном № 116	1. Соки фруктовые (абрикос) № 114	1. Напиток из шиповника № 115	4. Кофейный напиток с молоком № 107
<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>
1. Салат из капусты белокачанной №1	1. Салат картофельный с зеленым горошком №9	1. Салат из свеклы отварной № 5	1. Винегрет овощной №10	1. Овощи отварные (морковь) № 98
2. Борщ с капустой и картофелем № 23	2. Суп картофельный с клецками №32	2. Суп крестьянский с крупой (пшено) №35	2. Рассольник №26	2. Щи из свежей капусты с картофелем №29
3. Сметана №102		3. Сметана № 102	3. Сметана № 102	3. Сметана № 102
4. Оладьи из печени по-кунцевски №84	3. Шницель припущенный № 89	4. Жаркое по-домашнему №79	4. Тефтели из говядины паровые №85	4. Рыба, тушенная в сметанном соусе №73
5. Картофельное пюре №95	4. Икра свекольная №20		5. Капуста тушеная № 94	5. Каша пшеничная рассыпчатая №52
6. Компот из смеси сухофруктов.№ 110	5. Напиток из шиповника № 115	5. Кисель из концентрата плодового или ягод. №108	6. Компот из свежих плодов или ягод № 111	6. Компот из смеси сухофруктов.№ 110
7 Хлеб пшеничный №17	6. Хлеб пшеничный №17	7. Хлеб пшеничный №17	7. Гренки из пшеничного хлеба № 46	7. Хлеб пшеничный № 17
8. Хлеб ржаной №18	7. Хлеб ржаной №18	8. Хлеб ржаной №18	8. Хлеб ржаной №18	8. Хлеб ржаной № 18
<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
1. Суп молочный с крупой (кукурузная крупа) № 43	1. Рагу из овощей №49	1. Суп с рыбными консервами №34	1. Суп молочный с макаронными изделиями №45	1. Суп молочный с крупой (пшено) №40
2. Сдоба обыкновенная №121	2. Сырники из творога №71	2. Омлет натуральный №64	2. Пряник №125	2. Крендель сахарный №122
3. Какао с молоком № 106	3. Ряженка №112	3. Чай с сахаром № 104	3. Кефир №112	3. Чай с молоком № 105
4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	4. Гренки из пшеничного хлеба № 46	4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17

вторая неделя

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>
1. Каша гречневая рассыпчатая № 51	1. Суп молочный с крупой (пшено) №40	1. Каша ячневая вязкая № 55	1. Каша манная мол.жидкая №56	1. Каша молочная кукурузная жидкая № 57
2. Бутерброд с маслом № 12	2. Бутерброд с сыром № 11	2. Бутерброд с повидлом № 13	2. Гренки с сыром № 47	2. Бутерброд с маслом №12
3. Чай с сахаром №104	3. Чай с лимоном № 116	3. Кофейный напиток с молоком № 107	3. Чай с молоком № 105	3. Какао с молоком № 106
<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>	<i>II завтрак 10ч.30мин.</i>
1. Соки фруктовые (грушевый) №114	1. Соки фруктовые (яблочный) № 114	1. Ряженка № 112	1. Напиток из шиповника № 115	1. Соки фруктовые (абрикосовый) № 114
<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>
1. Овощи отварные (свекла) № 97	1. Салат из белокачанной капусты с морковью №2	1. Овощи отварные (морковь) № 98	1. Салат из белокачанной капусты с яблоками № 135	1. Овощи отварные (свекла) № 97
2. Борщ с капустой и картофелем № 23	2. Свекольник №24	2. Суп картофельный с крупой (геркулес) №39	2. Щи из свежей капусты с картофелем №29	2. Рассольник ленинградский №27
3. Сметана № 102	3. Сметана № 102	3. Сметана № 102	3. Сметана № 102	3. Сметана № 102
4. Печень говяжья по-строгановски №82	4. Котлета (курица) №89	4. Биточек № 87	3. Плов из отварной птицы № 88	4. Котлета рыбная №74
4. Макароны изделия отварные № 60	5. Картофельное пюре №95	5. Капуста тушеная № 94		5. Сложный гарнир №96
6. Кисель из концентрата плодового или ягод. №108	6. Напиток из шиповника №115	6. Компот из смеси сухофруктов.№ 110	4. Кисель из яблок сушеных №109	6. Компот из свежих плодов или ягод № 111
7. Хлеб пшеничный № 17	7. Хлеб пшеничный № 17	7. Хлеб пшеничный №17	5. Гренки из пшеничного хлеба № 46	7. Гренки из пшеничного хлеба № 46
8. Хлеб ржаной № 18	8. Хлеб ржаной № 18	8. Хлеб ржаной №18	6. Хлеб ржаной № 18	8. Хлеб ржаной № 18
<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>	<i>Уплотненный полдник</i>
1. Суп молочный с крупой (геркулес) № 41	1. Суп с макаронными изделиями №33	1. Суп картофельный бобовыми (горох) № 31	1. Суп с крупой (перловая крупа) №36	1. Вареники ленивые №70
2. Омлет натуральный №64	2. Ватрушка с творожным сладким фаршем №128	2. Рыбные хлебцы (паровые) №75	2. Булочка домашняя №120	2. Чай с молоком № 105
3. Какао с молоком №106	3. Кефир №112	3. Чай с сахаром № 104	3. Ряженка №112	3. Печенье №126
4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	4. Гренки из пшеничного хлеба № 46	4. Хлеб пшеничный №17	