

ИСПОЛНИТЕЛЬ:

Калькулятор МБДОУ

«Детский сад № 57 «Аленушка»

Киселёва

Л.А.Киселёва

УТВЕРЖДАЮ:

Заведующий МБДОУ

«Детский сад № 57 «Аленушка»

О.В. Такмакова



04

20 24 г.

**Меню приготавливаемых блюд на 10 дней
по МБДОУ «Детский сад № 57 «Аленушка»
весенне-летний период**

г. Рубцовск, 2024

первая неделя

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>	<i>Завтрак</i>
1. Каша пшенная вязкая № 54	1. Суп молочный с крупой (гречневая крупа) №44	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 №103
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. Напиток из шиповника №115	1. Ряженка №112	1. Соки фруктовые (виноградный) №114	4. Кофейный напиток с молоком № 107
<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>	<i>Обед</i>
1. Салат из свеклы отварной №5	1. Овощи отварные (свекла) № 97	1. Салат картофельный №6	1. Салат из свеклы с зеленым горошком №150	1. Салат картофельный с огурцами солеными №151
2. Борщ с капустой и картофелем № 23	2. Суп картофельный с клецками №32	2. Рассольник №26	2. Суп картофельный бобовыми (фасоль) № 149	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. Тефтели из говядины паровые №85	4. Голубцы ленивые №81	4. Рыба, тушенная в томате с овощами №78
5. Макароны изделия отварные № 60	4. Пюре из гороха с пассированным луком №93	5. Капуста тушенная № 94	5. Картофельное пюре №95	5. Каша пшеничная рассыпчатая №52
6. Соус томатный №101	5. Кисель из яблок сушеных №109	6. Компот из вишен и яблок № 118	6. Кисель из концентрата плодового или ягод. №108	5. Компот из смеси сухофруктов.№ 110
7. Компот из смеси сухофруктов.№ 110	6. Хлеб пшеничный №17	7. Гренки из пшеничного хлеба № 46	7. Хлеб пшеничный №17	6. Хлеб пшеничный № 17
8. Хлеб пшеничный №17	7. Хлеб ржаной №18	8. Хлеб ржаной №18	8. Хлеб ржаной №18	7. Хлеб ржаной № 18
9. 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 (рис) № 42	1. Рагу из овощей №49	1. Рыба запеченная в омлете №76	1. Суп молочный с макаронными изделиями №45	1. Суп молочный с крупой (пшено) №40
2. Булочка "Розовая" №123	2. Сырники из творога №71	2. Пряники №125	2. Крендель сахарный №122	2. Яйцо вареное №63
3. Йогурт "Снежок" № 113	3. Ряженка №112	3. Чай с сахаром № 104	3. Кефир №112	3. Ряженка №112
4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17
			5. Фрукты свежие (яблоко или банан) №19	

вторая неделя

Понедельник	Вторник	Среда	Четверг	Пятница
Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак	Завтрак
1. Каша гречневая вязкая № 147	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. Яйцо вареное №63	3. Чай с молоком № 105	3. Какао с молоком № 106
4. Кофейный напиток с молоком № 107				
II завтрак 10ч.30мин.	II завтрак 10ч.30мин.	II завтрак 10ч.30мин.	II завтрак 10ч.30мин.	II завтрак 10ч.30мин.
1. Соки фруктовые (грушевый) №114	1. Соки фруктовые (яблочный) № 114	1. Кефир №112	1. Соки фруктовые (виноградный) № 114	1. Кефир №112
Обед	Обед	Обед	Обед	Обед
1. Овощи отварные (свекла) № 97	1. Винегрет овощной №10	1. Салат картофельный с зеленым горошком № 9	1. Икра морковная №20	1. Салат из свеклы и моркови №145
2. Борщ с капустой и картофелем № 23	2. Суп картофельный с крупой (геркулес) №39	2. Свекольник №24	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	4. Плов из отварной птицы № 88	4. Котлета рыбная №74
5. 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	5. Кисель из яблок сушеных №109	6. Компот из вишен и яблок № 118
7. Хлеб пшеничный № 17	7. Хлеб пшеничный № 17	7. Хлеб пшеничный №17	6. Гренки из пшеничного хлеба № 46	7. Хлеб пшеничный №17
8. Хлеб ржаной № 18	8. Хлеб ржаной № 18	8. Хлеб ржаной №18	7. Хлеб ржаной № 18	8. Хлеб ржаной № 18
Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник	Уплотненный полдник
1. Суп молочный с крупой (геркулес) № 41	1. Суп картофельный с макаронными изделиями №146	1. Суп картофельный бобовыми (горох) № 31	1. Суп молочный с крупой (гречневая крупа) №44	1. Вареники ленивые №70
2. Булочка домашняя №120	2. Ватрушка с творожным сладким фаршем №128	2. Рыбные хлебцы (паровые) №75	2. Омлет натуральный №64	2. Чай с молоком № 105
3. Йогурт "Снежок" № 113	3. Кефир №112	3. Чай с сахаром № 104	3. Ряженка №112	3. Печенье №126
4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	4. Хлеб пшеничный №17	
			5. Фрукты свежие (яблоко) №19	