



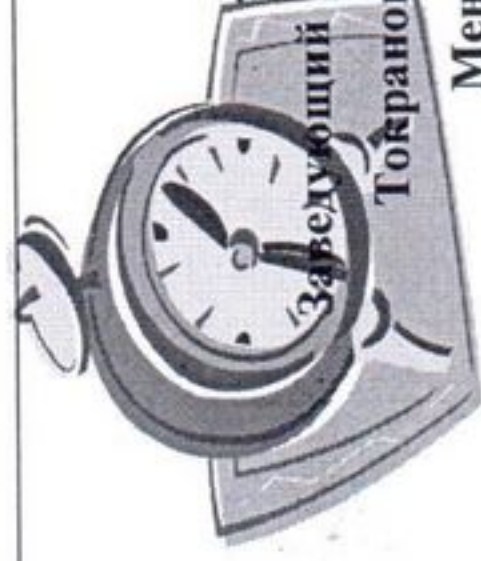
«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 48 «Веснянка»

Гокранова Н.А.

Меню на 09.02.2026 г.

Меню с 3-7 лет	Выход готового блюда	Ккал готового блюда (граммы)
Завтрак: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	180/3	238,71
Кофейный напиток с молоком	180/6	74,58
Бутерброд с маслом сливочным, сыром	30/5/5	128,77
10⁰⁰ Фрукты свежие	100	47,00
Обед: Икра кабачковая Суп картофелем с клецками на курином бульоне	50 180	34,80 107,24
Плов из отварной птицы	200	282,55
Напиток из свежих фруктов	180	103,14
Хлеб пшеничный	35	82,25
Хлеб ржаной	45	89,19
Полдник: Кисломолочный напиток ряженка 2,5% жирности	150	76,00
Печенье	20	83,40
Ужин: Котлеты рыбные Пюре картофельное с маслом сливочным Чай с сахаром Хлеб пшеничный	70 140/3 180/6 35	101,72 147,90 23,94 82,25



«Утверждаю»

Заведующий МБДОУ № 48 «Веснянка»

Гокранова Н.А.

Меню на 09.02.2026 г.

Меню с 1-3 лет	Выход готового блюда	Ккал готового блюда (граммы)
Завтрак: Каша геркулесовая молочная с маслом сливочным	140/3	185,56
Кофейный напиток с молоком	180/6	74,58
Бутерброд с маслом сливочным, сыром	25/5/5	115,67
10⁰⁰ Фрукты свежие	100	47,00
Обед: Салат из кукурузы к/с Суп картофелем с клецками на курином бульоне	30 150	29,79 89,36
Плов из отварной птицы	150	229,00
Напиток из свежих фруктов	150	85,05
Хлеб пшеничный	30	70,57
Хлеб ржаной	35	69,23
Полдник: Кисломолочный напиток ряженка 2,5% жирности	150	76,00
Ужин: Котлеты рыбные Пюре картофельное с маслом сливочным Чай с сахаром Хлеб пшеничный	50 120/3 150/5 30	72,69 129,60 19,95 70,57