

«Утверждаю»

КТКП Ясли - сад «Балдырган»

Директор КТКП

«Ясли- сада «Балдырган»

Шайкежанова А.С.



Перспективное меню
на зимне-весенний период 2021-2022 год

6-й день (Четверг)	7-й день (Пятница)	8-й день (Понедельник)	9-й день (Вторник)	10-й день (Среда)
<u>Завтрак</u> Каша молочная «Дружба» (пшеничка, ячка) со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом и сыром Чай с молоком	<u>Завтрак</u> Каша манная со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом и с сыром Какао с молоком	<u>Завтрак</u> Каша молочная кукурузная со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом и повидлом Чай п/сладкий	<u>Завтрак</u> Каша молочная геркулесовая со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом Какао с молоком	<u>Завтрак</u> Каша молочная яичневая со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом и сыром Чай сладкий с молоком
<u>Второй завтрак</u> Яблоко	<u>Второй завтрак</u> Сок	<u>Второй завтрак</u> Сок	<u>Второй завтрак</u> Сок	<u>Второй завтрак</u> Яблоко
<u>Обед</u> Салат морковный с растительным маслом 1. Щи из свежей капусты с картофелем на к/б <i>костяк</i> 2. Плов с мясом <i>кура</i> Компот из свежих яблок с витамином С Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат свекольный с чесноком на растительном масле 1. Суп картофельный с бобовыми (горох) на костном бульоне 2. Биточки мясные в соусе с отварной гречкой 3. Компот из сухофруктов с витамином С Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат соленный огурчик на растительном масле 1. Суп крестьянский с зеленым горошком на костном бульоне 2. Рожки отварные бефстроганов с подливом 3. Кисель п/я и с витамином «С» Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат «Мозайка» на растительном масле 1. Лапша домашняя на костном бульоне 2. Тефтели рыбные в томатном соусе с картофельным пюре 3. Компот из с/ф и витамин «С» Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат из капусты свежей белокочанной на растительном масле 1. Суп «Харчо» на курином бульоне 2. Пюре гороховый Куры порционно в соусе 3. Компот из свежих яблок с витамином С Хлеб пшеничный Хлеб ржаной
<u>Полдник</u> Кефир Плюшка с сахаром	<u>Полдник</u> Молоко Печенье	<u>Полдник</u> Крем-брюле Сушарки из батона	<u>Полдник</u> Кефир Печенье	<u>Полдник</u> Молоко кипяченое Печенье
<u>Ужин</u> Картофель отварной с овощной икрой Хлеб пшеничный Кисель п/я	<u>Ужин</u> Овощное рагу с зеленым горошком Хлеб пшеничный Чай сладкий	<u>Ужин</u> Пудинг творожный со сметаной Хлеб пшеничный Какао с молоком	<u>Ужин</u> Гречка отварная с сосиской и подлив Хлеб пшеничный Кисель п/я	<u>Ужин</u> Вермишель отварная с рубленым яйцом и сыром Хлеб пшеничный Чай сладкий

Перспективное меню
на зимне-весенний период 2021-2022 год

1-й день (Четверг)	2-день (Пятница)	3-й день (Понедельник)	4-й день (Вторник)	5-й день (Среда)
<u>Завтрак</u> Каша молочная манная со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом и сыром Чай сладкий	<u>Завтрак</u> Каша кукурузная молочная со сливочным маслом Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом Какао с молоком	<u>Завтрак</u> Каша ячневая молочная со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом и сыром Чай сладкий	<u>Завтрак</u> Каша пшенная молочная со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со сливочным маслом Чай с молоком	<u>Завтрак</u> Каша рисовая молочная со сливочным маслом и сахаром Хлеб/батон пшеничный со слив. маслом и сыром Чай с лимоном
<u>Второй завтрак</u>	<u>Второй завтрак</u>	<u>Второй завтрак</u>	<u>Второй завтрак</u>	<u>Второй завтрак</u>
Яблоко	Сок	Сок	Сок	Яблоко
<u>Обед</u> Салат из моркови на растительном масле 1. Свекольник на костном бульоне со сметаной 2. Гуляш мясной с гречкой 3. Компот из сухофруктов с витамином С Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат из свекольный с чесноком на растительном масле 1. Рассольник на к/б со сметаной 2. Манты 3. Компот из сухофруктов с витамином С Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат из капусты на растительным маслом 1. Суп картофельный с фасолью на костном бульоне 2. Биточки мясные в соусе отварные рожки 3. Кисель п/я с витамином С Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат «Мозайка» на растительном масле 1. Борщ со сметаной на костном бульоне 2. Рыбная котлета, соус Картофельное пюре 3. Компот из сухофруктов с витамином «С» Хлеб пшеничный Хлеб ржаной	<u>Обед</u> Салат из лука с зеленым горошком на растительном масле 1. Суп гречневый со сметаной на костном бульоне 2. Зразы с яйцом в томатном соусе 3. Компот из свежих яблок с витамином С Хлеб пшеничный Хлеб ржаной
<u>Полдник</u> Кефир Булочка домашняя	<u>Полдник</u> Крем-брюле <u>Печенье</u>	<u>Полдник</u> Молоко Печенье	<u>Полдник</u> Чай с молоком Сушарик из батона	<u>Полдник</u> Молоко кипяченое <u>Пирожок</u> духовой с картофелем
<u>Ужин</u> Икра овощная и картофельное пюре <u>Кисель</u> п/я Хлеб пшеничный	<u>Ужин</u> Суп <u>молочный</u> рисовый со сливочным маслом и сахаром Хлеб пшеничный Чай сладкий	<u>Ужин</u> Запеканка из творога с повидлом Хлеб пшеничный Какао с молоком	<u>Ужин</u> Тушеная капуста с сосисками Хлеб пшеничный Кисель п/я	<u>Ужин</u> Суп <u>молочный</u> вермишелевый сливочным маслом Хлеб пшеничный Чай сладкий