

ЗАТВЕРДЖЕНО

Завідувач ТДНЗ № 25

Н.В. Немировська

ПОГОДЖЕНО

В.о. Начальника Тернопільського

міського управління

Головного управління

Держпродспоживслужби в

Тернопільській області

Г.В. Чайкіна



## ПРИМІРНЕ ДВОТИЖНЕВЕ МЕНЮ

НА ЗИМОВО-ВЕСНЯНИЙ ПЕРІОД 2020-2021 р.

Тернопільського дошкільного навчального закладу № 25

Назва страви	Вихід страви	
	сад	ясла
<b>Понеділок</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Макарони відварні з вершковим маслом	120	100
Яйце варене на круто	1/1	1/1
Кавовий напій на молоці	150	150
Печиво без крему із вершковим маслом	40/5	30/5
<u>Обід:</u>		
Борщ український на курячому бульйоні подвійної термічної обробки	250	200
Картопляне пюре з маслом вершковим	120	130
Кури тушковані в сметані подвійної термічної обробки	80	70
Салат з квашеної капусти з олією		
Чай	60	40
Хліб	180	150
<u>Вечеря:</u>	40	20
Рисова запіканка з яблуками та солодкою підливкою т/о		
бульйоні подвійної термічної обробки	220	200
Батон з маслом вершковим	40/10	30/5

Погодженість в єдиній  
вартості страв

Молоко кип'ячене	200	180
<b>Вівторок</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Молочна вівсяна каша	220	200
Чай з лимоном	150	150
Батон з маслом вершковим та твердим сиром	40/5/10	30/5/5
<u>Обід:</u>		
Суп гороховий з грінками	250/20	200/15
Пшенична каша з вершковим маслом	150	130
М'ясні котлети подвійної термічної обробки	70	60
Солений огірок ( порційно )	50	30
Компот	180	150
Хліб	65	40
Фрукти	100	70
<u>Вечеря:</u>		
Бігус з квашеної капусти подвійної термічної обробки	120	100
Печиво без крему	40	30
Кавовий напій злаковий	150	150
<b>Середа</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Молочна кукурудзяна каша з маслом вершковим	220	200
Какао на згущеному молоці	150	150
Батон з маслом вершковим та твердим сиром	40/5/10	40/5/10
<u>Обід:</u>		
Суп овочевий на курячому бульйоні подвійної термічної обробки	250	200
Плов з рису та м'яса подвійної термічної обробки	120	110
Салат з олією	100	80
Компот	50	40
Хліб	180	150
<u>Вечеря:</u>		
Котлети капустяні із кип'яченою сметаною подвійної термічної обробки	70	60
Ватрушка	120/10	100/10
Чай з лимоном	100	120
	180	150
<b>Четвер</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Сирно-манний пудинг із підливкою з згущеного молока подвійної термічної обробки	200	180
	150	150

Кава злакова на молоці	40	30
Вафлі		
<u>Обід:</u>		
Суп з м'ясними фрикадельками подвійної термічної обробки	250	200
Вареники з картоплею і сиром із кип'яченою сметаною подвійної термічної обробки	120	100
Напиток фруктовий		
Салат з вареної моркви з олією	150	150
Хліб	60	40
Фрукти	40	40
	100	100
<u>Вечеря:</u>		
Яйце варене на круто	1/1	1/2
Овочеve рагу	120	100
Вафлі	40	30
Чай	180	150
<b>П'ятниця</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Ліниві вареники з маслом вершковим	120	110
Батон з повидлом	40/10	30/10
Кавовий напій на згущеному молоці	150	150
<u>Обід:</u>		
Суп гречаний на курячому бульйоні подвійної термічної обробки	250	200
Каша рисова з вершковим маслом	130	110
Гуляш м'ясний подвійної термічної обробки	100	80
Салат з варених овочів з олією	50	40
Компот	180	150
Хліб	55	45
<u>Вечеря:</u>		
Риба тушкована з овочами подвійної термічної обробки	120	100
Винігрет до 15.04	75	85
Булочка	70	50
Чай з лимоном	150/7	150/5

<b>Понеділок</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Молочна манна каша з маслом вершковим	220	200
Какао на молоці	180	150
Печиво без крему	40	30
<u>Обід:</u>		
Капусняк на м'ясному бульйоні подвійної термічної обробки	250	200
Картопляні зрази з м'ясом вареним подвійної термічної обробки	150	150
Салат з квашеної капусти з олією	60	50
Компот із сухофруктів	180	150
Хліб	60	50
Фрукти свіжі	100	80
<u>Вечеря:</u>		
Оладки з солодкою підливкою подвійної термічної обробки	130 40/10	110 30/5
Батон з маслом вершковим	160	150
Какао з молоком		
<b>Вівторок</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Макарони відварні з маслом вершковим і твердим сиром	120/15	100/10
Кава злакова з молоком	150	150
Батон з маслом вершковим	40/5	30/5
<u>Обід:</u>		
Розсольник на курячому бульйоні подвійної термічної обробки	250	200
Голубці з рису та м'яса із сметанно-томатною підливкою подвійної термічної обробки	150	150
Салат з моркви вареної з олією	50	30
Напиток фруктовий із соку	180	150
Хліб	55	50
<u>Вечеря:</u>		
Риба смажена подвійної термічної обробки	110	100
Горохове пюре з маслом вершковим	60	70
Батон з маслом вершковим	40/10	35/5
Чай	180	150

<b>Середа</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Яйце варене на круто	1/1	1/1
Каша вівсяна з вершковим маслом	120	100
Батон з маслом вершковим та твердим сиром	40/10/10	35/5/10
Какао з молоком	150	150
<u>Обід:</u>		
Суп перловий на курячому бульйоні подвійної термічної обробки	250	200
Рибна котлета печена подвійної термічної обробки	90	70
Картопляне пюре з вершковим маслом	110	100
Салат з олією	50	45
Компот	150	150
Хліб	45	40
Фрукти	100	100
<u>Вечеря:</u>		
Печінка тушкована в сметані подвійної термічної обробки	70	65
	60	50
Горохове пюре з маслом вершковим	60	50
Булочка з повидлом	150	150
Чай		
<b>Четвер</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Сирно-вермішелева запіканка із солодкою підливкою подвійної термічної обробки	120/ 15	110/ 10
Батон з маслом вершковим	40/10	30/5
Какао на згущеному молоці	180	150
<u>Обід:</u>		
Суп з фрикадельками м'ясними подвійної термічної обробки	250	200
Печінкова оладка подвійної термічної обробки	80	70
Каша гречана з вершковим маслом	120	100
Тушкована капуста	50	40
Напиток фруктовий	150	150
Хліб	55	45
<u>Вечеря:</u>		
Омлет з яєць подвійної термічної обробки	60	50
Капуста тушкована з м'ясом курячим подвійної термічної обробки	105	90
	40/10/1	35/5/10
Батон з маслом вершковим і твердим сиром	0	150

Чай	180	
<b>П'ятниця</b>		
<u>Сніданок:</u>		
Молочна гречана каша з маслом вершковим	220	200
Батон з вареним згущеним молоком	40/10	35/5
Кавовий напій на молоці	150	150
<u>Обід:</u>		
Суп рисовий на курячому бульйоні подвійної термічної обробки	250	200
Вареники з вареним м'ясом подвійної термічної обробки і картоплею з кип'яченою сметаною(терм. обр.)	140	120
Помідор квашений (порційно)	45	40
Компот фруктовий	150	150
Хліб	50	45
<u>Вечеря:</u>		
Сирково-манний пудинг з солодкою підливою подвійної термічної обробки	140/15	180/10
Вафлі	40	35
Какао на молоці	150	150