

Меню Свободного выбора на 19,02,24

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Салат "Восторг"	36,42	100	198	4,4	13,2	15,5	1,3
Салат из квашеной капусты	17,87	100	98	1,6	5,1	11,3	0,9
Салат "Летний"	14,58	100	103	2,4	7,3	6,7	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	25,55	250/15	173	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	51,32	100	134,0	6,40	9,50	2,60	0,20
Котлета куриная с сыром	56,87	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Пудинг "Лакомка" с вареньем	79,26	200/20	450	18,7	12,0	66,7	5,6
Гамбургер мясной	58,73	180	425	16,9	18,6	47,4	3,9
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	10,13	180	212	6,5	5,7	33,50	2,8
Картофель запеченый в сметанном соусе	27,53	180	204	4,3	9,5	25,20	2,1
<i>Напитки</i>							
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Напиток клюквенный	15,30	200	65,0	0,10	0,10	15,90	1,30
Чай с сахаром	1,44	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	14,40	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
Яблоко свежее	10,48	1шт	58,1	0,5	0,5	12,7	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

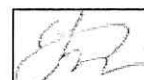
Румянцева А.Ю.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.



Директор по
производству
Корнева Е.И.



* Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.