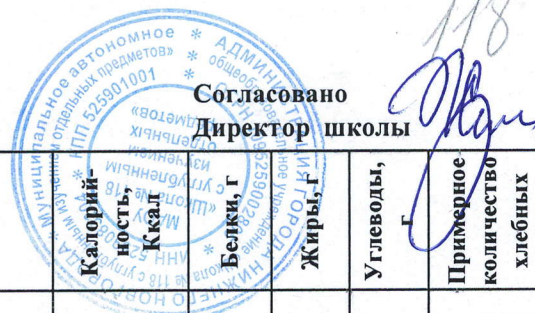


Меню Свободного выбора на 02,02,24



Согласовано  
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Салат из свежих помидоров с яйцом, зеленым горошком	20,88	100	113	2,9	9,6	3,7	0,2
Винегрет овощной	13,02	100	124	1,1	10,2	6,9	0,5
Салат овощной с фасолью и кукурузой	30,97	100	164	3,2	10,9	13,5	1,1
<b>Первые блюда</b>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	23,51	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,5
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтели мясные в соусе	54,22	100/50	264,0	13,80	16,60	15,00	1,20
Гамбургер мясной	54,78	180	425	16,9	18,6	47,4	3,9
Котлета куриная с сыром	52,58	90	178	11,9	4,9	27,9	2,3
Запеканка картофельная с мясом	62,46	200	271	16,1	13,3	21,7	1,8
<b>Гарниры</b>							
Капуста цветная запеченная под соусом	43,81	180	219	6,9	12,2	15,90	1,3
Рожки отварные	10,13	180	212	6,5	5,7	33,50	2,8
<b>Напитки</b>							
Напиток из облепихи	7,93	200	60,0	0,00	0,00	15,00	1,20
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
<b>Фрукты</b>							
Яблоки свежие	10,48	1 шт	58,1	0,5	0,5	12,7	1,1
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.