

Меню Свободного выбора на 08,05,24



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат "Столичный"	32,22	100	129	8,1	8,1	5,6	0,5
Салат овощной с фасолью и кукурузой	33,54	100	164	3,2	10,9	13,5	1,2
Салат из свежих помидоров с яйцом, зеленым горошком	24,94	100	113	2,9	9,6	3,7	0,3
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	26,02	10/250	78	4,0	3,9	6,9	0,6
Вторые блюда							
Жаркое с индейкой	64,81	200	224	14,4	10,9	17,0	1,4
Биточки "Школьные"	52,77	100	257	16,5	17,1	9,3	0,8
Филе куриное запеченное с ананасами	78,87	100	233	22,6	13,6	5,0	0,4
Гамбургер куриный	57,35	180	401	18,9	14,7	48,2	4,0
Гарниры							
Картофель запеченный в сметанном соусе	27,66	180	204	4,3	9,5	25,20	2,1
Каша гречневая рассыпчатая	12,87	180	296	10,2	8,8	44,10	3,7
Напитки							
Компот из апельсинов	6,17	200	69,0	0,20	0,10	17,00	1,40
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	14,92	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко свежее	8,46	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,8
Хлеб							
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.