Меню Свободного выбора на 13,05,24

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий-ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
Холодные блюда							
Салат "Восторг"	**40,52**	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"	**17,75**	100	103	2,4	7,3	6,7	0,6
Первые блюда							
Суп сырный с гренками,зеленью	**26,12**	250/15	173	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Шницель "Нежный"	**48,37**	90	219	15,0	12,2	11,9	1,0
Пудинг "Лакомка" с вареньем	**79,39**	200/20	450	18,7	12,0	66,7	5,5
Макаронник с мясом тушеным	**72,62**	200	400	19,1	19,0	38,0	3,2
Гарниры							
Вермишель отварная	**10,25**	180	212	6,5	5,7	33,50	2,8
Картофель запеченный в сметанном соусе	**27,66**	180	204	4,3	9,5	25,20	2,1
Напитки							
Компот из ягод	**7,85**	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Чай с сахаром,лимоном	**2,76**	200/7	43,0	0,30	0,10	10,30	0,90
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 то для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.