

Меню Свободного выбора на 15,05,24

118
Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат из цветной капусты, овощей и плодов	18,47	100	82	1,5	6,3	5	0,5
Салат зеленый с помидорами и куриным филе, гренками	37,82	100	122	1,3	10,3	6,2	0,6
Салат "Витаминный микс "	18,87	100	113	1,2	10,1	4,3	0,4
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,50	10/250	90	3,4	4,0	9,3	0,9
Суп-пюре из цветной капусты, куриным филе и гренками	44,39	25/10/250	221	13,4	9,9	19,7	1,6
Вторые блюда							
Филе куриное запеченное с помидорами и сыром	61,23	100	166	18,9	8,1	4,4	1,7
Бефстроганов из куриного филе	47,38	100	169	14,0	10,6	4,3	0,4
Рулет мясной с яйцом	48,41	100	176	12,5	10,8	7,3	0,7
Биточки домашние	50,31	100	198	13,8	11,3	10,1	0,9
Гарниры							
Рожки отварные	10,25	180	212	6,5	5,7	33,50	2,8
Картофельное пюре	25,58	180	130	3,8	6,3	14,50	1,2
Напитки							
Компот из апельсинов	6,17	200	69,0	0,20	0,10	17,00	1,40
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	14,92	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.