

Меню Свободного выбора на 26. 09.23

Согласовано
Директор школы

МАОУ «Школа № 118 с углубленным изучением отдельных предметов»
ИНН 5250033204

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат овощная гирлянда	12,71	100	129	1,3	10,2	8,1	0,7
Салат из свежих помидоров и огурцов	14,59	100	74	0,97	6,1	3,7	0,2
Салат из свеклы с сыром	15,11	100	119	4,5	9,2	4,5	0,3
Первые блюда							
Борщ нижегородский мясной со сметаной, зеленью	33,28	260	110	5,6	5,7	9,1	0,8
Вторые блюда							
Ёжики аппетитные	37,67	100/50	202	11,3	11,80	12,90	1,1
Шницель нежный	40,05	90	219	15,0	12,2	11,9	1,0
Сырники из творога со сгущенным молоком	71,42	200/30	602	34,5	24,8	60,4	5,0
Гарниры							
Пюре картофельное	17,97	180	130	3,8	6,3	14,5	1,2
Вермишель отварная	8,63	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Напитки							
Напиток из облепихи	8,03	200	60	0,0	0,0	15,0	1,2
Чай с лимоном	2,77	200/7	43	0,3	0,1	10,3	0,8
Чай с сахаром	1,45	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,27	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	14,40	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко свежее	9,60	1шт	53	0,48	0,5	11,8	1,0
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

* 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.