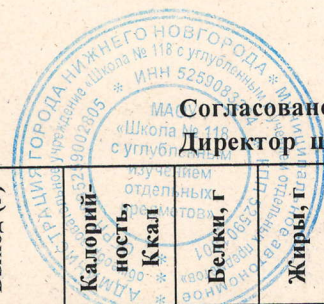


Меню Свободного выбора на 27.09.23



118
[Handwritten signature]

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат Фруктовый бум	29,19	100	61	1,1	0,8	12,4	1,1
Салат смак	16,32	100	109	0,9	10,1	3,4	0,2
Салат из цветной капусты, овощей и плодов	16,58	100	82	1,5	6,3	5	0,4
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	21,01	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Суп-пюре из овощей с мясом и гренками	28,75	10/10/250	161	6,4	6,5	19,0	1,5
Вторые блюда							
Биточки домашние	42,83	100	198	13,8	11,30	10,10	0,8
Филе куриное запеченное с ананасами	83,62	100	233	22,6	13,6	5,0	0,4
Плов из филе индейки	62,80	200	380	11,4	18,6	41,6	3,5
Гарниры							
Рис отварной	14,38	180	220	4,4	7,5	33,7	2,8
Макаронные изделия отварные	8,63	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Напитки							
Компот из яблок	4,74	200	58	0,2	0,2	13,9	1,1
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	1 шт	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.

[Handwritten signature]

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

[Handwritten signature]

Директор по
 производству
 Корнева

[Handwritten signature]

* 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.