

Меню Свободного выбора на 04.02.25

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Винегрет овощной с зеленым горошком	22,85	100	132	1,8	10,2	8,3	0,8
Салат "Столичный"	41,60	100	129	8,1	8,1	5,6	0,6
Салат зеленый с огурцами и помидорами	33,26	100	105	0,93	10,1	2,5	0,3
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	32,90	260	127,0	8,80	4,10	14,5	1,40
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное запеченое с ананасами	90,60	100	186	18,5	9,0	7,7	0,8
Котлета куриная	58,24	100	229	20,2	9,0	16,8	1,7
Фишболы в сырном соусе	76,24	100/50	163	16,6	6,3	9,8	1,0
Блины "Домашние" со сгущенным молоком	64,70	150/25	438	10,8	24,6	45,4	4,5
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	13,44	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Рис отварной	22,27	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
<i>Напитки</i>							
Компот из груш	13,03	180	58	0,2	0,1	14	1,4
Чай с лимоном	5,16	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1,0
Чай с сахаром	1,46	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,42	200	2	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	18,60	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
<i>Фрукты</i>							
Яблоко свежее	13,50	1шт	45	0,4	0,4	9,8	0,9
Мандарин	22,35	1шт	42	1	0,2	9,0	0,9
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,29	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,02	25	70	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Румянцева А.Ю.

Косолапова В.Ф.

* 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.