

Меню Свободного выбора на 19.05.25

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Салат из свежих помидоров с яйцом, зеленым горошком	27,96	100	113	2,9	9,6	3,7	0,4
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	20,13	100	108	2,5	7,1	8,5	0,9
Салат "Восторг"	45,04	100	198	4,4	13,2	15,5	1,6
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гречками, зеленью	29,91	250/15	173,0	6,10	6,30	22,8	2,30
<i>Вторые блюда</i>							
Шницель "Нежный"	60,46	90	219	15,0	12,2	11,9	1,2
Пудинг "Лакомка" с вареньем	86,96	200/25	486	20,9	14,3	68,6	6,7
Плов из говядины	74,93	200	300	11,6	11,7	37,1	3,7
<i>Гарниры</i>							
Картофель запеченный в сметанном соусе	36,94	180	204	4,3	9,5	25,2	2,5
Капуста цветная отварная с маслом	57,64	180	107	5,2	5,6	8,8	0,9
<i>Напитки</i>							
Компот из яблок	7,23	200	58	0,2	0,2	13,9	1,4
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	14,85	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1
<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	1,4

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.