

Меню Свободного выбора на 22.11.24

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 зеленый с огурцами и помидорами	23,00	100	105	0,93	10,1	2,5	0,2
Салат "Летний"	17,95	100	103	2,4	7,3	6,7	0,7
Салат "Фруктовый бум"	31,95	100	61	1,1	0,8	12,4	1,2
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	28,06	30/15/250	107	11,0	0,9	13,7	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	56,28	200	350	12,8	15,5	39,8	3,4
Макаронник с мясом	56,79	200	365	17,1	14,8	40,9	4,1
Котлета куриная	47,78	90	156	14,6	7,9	5,2	0,5
<i>Гарниры</i>							
Капуста цветная отварная с маслом	57,72	180	107	5,2	5,6	8,8	0,9
Рис отварной	20,84	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
<i>Напитки</i>							
Компот из груш	13,01	200	58,0	0,20	0,10	14,0	1,40
Чай с лимоном	3,49	200/7	43,0	0,30	0,10	10,3	1,00
Чай с сахаром	1,69	200	41	0,2	0,1	10,1	1,0
Чай без сахара	0,67	200	2	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	11,17	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
<i>Фрукты</i>							
Яблоко свежее	13,95	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,00	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микроэлементами	3,50	25	70	2,0	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Румянцева А.Ю.

Калькулятор

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.