

Меню Свободного выбора на 25.04.25



Согласовано
Директор школы

Русаков

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 и огурцов	25,01	100	74	0,97	6,1	3,7	0,4
Салат зеленый с помидорами и куриным филе, гренками	45,27	100	122	1,3	10,3	6,2	0,6
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	20,13	100	108	2,5	7,1	8,5	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	36,17	30/15/250	124,0	12,70	1,00	15,9	1,60
<i>Вторые блюда</i>							
Печень по-строгановски	44,93	100	179	13,7	10,5	7,5	0,8
Плов из куриного филе	54,23	200	332	15,6	9,9	45,2	4,5
Котлета куриная	58,97	90	140	12,5	8,3	3,9	0,4
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	19,25	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Каша гречневая рассыпчатая	15,20	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
<i>Напитки</i>							
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
Чай с сахаром и лимоном	3,23	200/7	43	0,3	0,1	10,3	1
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,96	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
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 обогащенный йодоказеином	3,65	20	48	1,4	0,5	10,0	1,0

Инженер-технолог

Калькулятор

Румянцева А.Ю.

Косолапова В.Ф.

А.Ю. Румянцева

* 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.