

## Меню Свободного выбора на 25.11.24

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 "Восторг"	37,66	100	198	4,4	13,2	15,5	1,5
Салат из свеклы с сыром	16,34	100	119	4,5	9,2	4,5	0,4
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, говядиной тушеной, зелень	26,75	270	119	4,6	4,0	16,4	1,6
<i>Вторые блюда</i>							
Котлеты куриные с сыром	49,96	90	152	11,9	8,1	7,9	0,8
Гуляш из говядины	58,03	100	121	8,2	8,6	2,8	0,3
Вермишель с сыром	31,37	180	287	9,9	14,3	29,6	3,0
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	12,08	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Картофель запеченный в сметанном соусе	28,85	180	204	4,3	9,5	25,2	2,5
<i>Напитки</i>							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	8,95	200	112,0	0,00	0,00	28,0	2,80
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	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон обогащённый йодоказеином	3,17	20	48	1,4	0,5	10,0	0,8

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.