

Меню Свободного выбора на 27.12.24

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 из свежих помидоров и огурцов	27,91	100	74	0,97	6,1	3,7	0,4
Салат зеленый с помидорами и куриным филе, гренками	41,17	100	122	1,3	10,3	6,2	0,6
Винегрет овощной	13,12	100	124	1,1	10,2	6,9	0,7
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	22,19	270	152,0	5,40	6,70	17,4	1,70
<i>Вторые блюда</i>							
Чевапчичи в томатном соусе	76,86	100/50	267	18,5	16,9	10,5	1,0
Филе куриное запеченное с персиками	77,20	100	233	22,6	13,6	5,0	0,5
Жаркое по-домашнему	75,87	200	215	13,3	9,4	19,2	1,9
Бифштекс домашний	58,95	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	17,95	180	220	4,4	7,5	33,7	3,3
Рожки отварные	10,92	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
<i>Напитки</i>							
Компот из яблок	7,21	200	58	0,2	0,5	13,9	1,4
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	14,85	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,00	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон обогащенный йодоказеином	3,17	20	48	1,4	0,5	10,0	1,0

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.