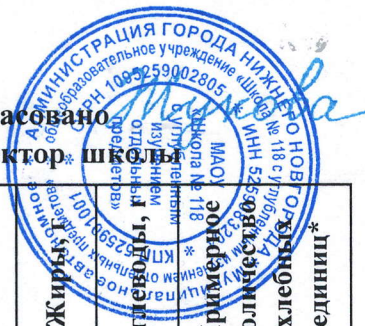


Меню Свободного выбора на 02.10.25

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат зелёный с огурцами и помидорами	25,42	100	105	0,93	10,1	2,5	0,2
Винегрет овощной	15,73	100	124	1,1	10,2	6,9	0,7
Салат зелёный с персиками и куриным филе, гренками	50,14	100	200	9,5	12,4	12,6	1,3
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем со сметаной, зеленью	13,27	255	106,0	1,80	5,60	12,0	1,20
Вторые блюда							
Печень по-строгановски	42,47	100	179	13,7	10,5	7,5	0,7
Блины "Домашние" со сгущённым молоком	56,77	168/30	502	12,2	27,2	51,9	5,2
Биточки домашние	56,07	100	198	13,8	11,3	10,1	1,1
Гарниры							
Вермишель отварная	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Каша гречневая рассыпчатая	13,21	180	296	10,2	8,8	44,1	4,4
Напитки							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0,0	0,0	28,0	2,8
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5,0	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	18,60	200	90	0,0	0,0	22,4	2,2
Фрукты							
Яблоко свежее	15,68	1 шт	49	0,4	0,4	10,8	1
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микронутриентами	4,56	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.