

Меню Свободного выбора на 10.10.25



Handwritten signature

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	19,66	100	74	0,97	6,1	3,7	0,4
Салат зеленый с персиками и куриным филе гренками	50,14	100	200	9,5	12,4	12,6	1,3
Винегрет овощной	15,73	100	124	1,1	10,2	6,9	0,7
<i>Первые блюда</i>							
Борщ "Сибирский" со сметаной, зеленью	16,65	255	100,0	2,20	5,60	10,2	1,00
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	56,07	100	198	13,8	11,3	10,1	1,0
Филе куриное панированное	64,99	100	293	24,0	16,7	12,4	1,2
Бифштекс домашний	53,21	90	217	8,1	13,4	15,9	1,6
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	12,61	180	212	6,5	5,7	33,5	3,3
Пюре картофельное	25,37	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
<i>Напитки</i>							
Компот из апельсинов	9,74	200	69	0,2	0,1	17,0	1,7
Чай с лимоном	2,87	200/7	23	0,3	0,1	5,2	0,5
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
<i>Фрукты</i>							
Яблоко свежее	15,68	1шт	49	0,4	0,4	10,8	1
<i>Хлеб</i>							
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

Румянцева А.Ю.

Handwritten signature of Rumyantseva A.Yu.

Калькулятор

Косолапова.В.Ф

Handwritten signature of Kosolapova V.F.

* 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.