

Меню свободного выбора на 10,01,2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	приблизительное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Икра кабачковая	16,50	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Яйцо вареное с зеленым горошком	16,85	50/20	87,0	7,0	5,8	1,7	0,1
Салат из квашеной капусты с яблоками, кукурузой	16,99	100	153	2,7	8,9	16,9	1,4
Первые блюда							
Суп картофельный с рисом, говядиной тушеной, зеленью	27,66	265	265	133	4,1	5,1	17,4
Вторые блюда							
Сосиска отварная	22,20	1шт	160	11,0	12,0	1,5	0,1
Рыба запеченная	48,41	80	109	11,7	5,2	3,9	0,3
Бифштекс домашний	44,23	90	90	191,0	13	10	0,8
Гарниры							
Вермишель отварная	7,86	150	183	5,5	4,2	28,5	2,30
Картофель отварной	35,50	150	146	2,9	4,9	15,5	1,30
Напитки							
Чай с сахаром	1,10	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,33	200	2	0,2	0,1	0,1	
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83	0,6	0,0	20,9	16,1
Сок фруктовый	8,70	200	90			22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко	9,65	1шт	76,9	0,7	0,7	15,9	1,3
Хлеб							
Батон витаминный с микроэлементами	3,00	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	1,69	30	60	2	0,3	12,3	1

Инженер-технолог
Шавырина Л.А.

Каталожник
Косолапов В.Ф.

Директор по производству
Корюмова Е.И.

* - информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом, лабораториям исследования не проводилась. Исходя из чего может быть использована только для ориентировочной оценки активности хлебных единиц в блюде