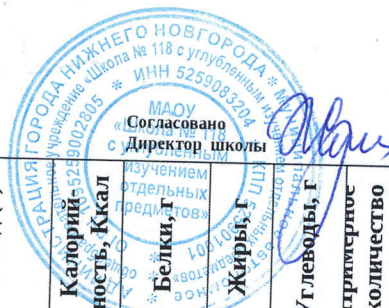


Меню свободного выбора на 19.01.2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	примечание количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат из свеклы с фасолью	14,54	100	136,0	2,6	10,2	8,5	0,7
Салат фруктовый	20,21	100	56,0	1,3	0,8	10,1	0,8
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	21,02	100	118	2,8	7,1	10,6	0,9
Первые блюда							
Суп из овощей с мясом, зеленью	28,75	10/250	111	4,7	5,4	9,3	0,7
Вторые блюда							
Беф-строганов из индейки	45,80	100	183	12,3	13,0	4,3	0,3
Рыба тушеная в томате с овощами	39,50	100	106	9,7	4,9	6,9	0,5
Макаронник с мясом	43,59	200	409	21,5	16,3	39,4	3,2
Гарниры							
Картофель отварной	36,37	150	146	2,9	4,9	15,5	1,20
Каша гречневая рассыпчатая	14,66	150	251	8,5	7,3	36,6	3,00
Напитки							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	5,67	200	132	0,0	0,0	33	2,7
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	
Сок фруктовый	6,66	200	90			22,4	1,9
Фрукты							
Мандарины	16,42	1шт	38,0	0,8	0,2	7,5	0,6
Груша свежая	27,57	1шт	45,0	0,4	0,3	10,0	0,8
Яблоко	9,65	1шт	76,9	0,7	0,7	15,9	1,3
Хлеб							
Батон витаминный с микронутриентами	3,00	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микронутриентами	1,69	30	60	2	0,3	12,3	1

Исполнитель:

Катальпатор

Шашкина И.А.

Косолапова В.Ф.

Директор по производству

Корнеев Е.И.

* - 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.