

118

Меню свободного выбора на 27.11.2021



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Икра кабачковая	16,49	100	78,0	2,8	7,1	10,6	0,9
Салат "Здоровье"	18,80	100	76	1,6	5,2	5,7	0,5
Салат "Фруктовый"	22,31	100	56	1,3	0,8	10,1	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Суп с клецками	8,41	250	145	6,6	5,9	16,00	1,3
<i>Вторые блюда</i>							
Сосиска отварная	22,20	1шт	160	11,0	12,0	1,5	0,1
Рыба тушеная в томате с овощами	37,82	100	106	9,7	4,9	6,8	0,6
Котлета рубленая из цыплят с сыром	40,23	90	204	16,7	10	10,4	0,8
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	7,38	150	185	5,5	4,4	28,5	2,00
Каша гречневая рассыпчатая	13,43	150	251	8,5	7,3	3,2	0,4
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,06	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 ягод	6,58	200	70	0,2	0,1	17,0	1,4
Напиток клюквенный	9,52	200	296	14,0	13,0	22,0	2,1
Сок фруктовый	8,70	200	90			22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
Груша	29,70	1 шт	45	0,4	0,3	10,0	0,8
Мандарин	19,50	1 шт	38	0,8	0,2	7,5	0,6
Яблоко	12,35	1шт	76,9	0,7	0,7	15,9	1,3
<i>Хлеб</i>							
Батон витаминный с микроэлементами	2,25	30	103	2,9	1,2	20,1	1,7
Хлеб полезный с микроэлементами	1,29	30	60	2	0,3	12,3	1

Инженер-технолог

Шамкина Л. А.

Калькулятор

Косолапова Н.Ф.

*[Handwritten signature]*

Директор по производству

Корнева Е.И.

*[Handwritten signature]*

\* - Информация о количестве хлебных единиц в блюде оформлена расчетным методом. Лабораторные исследования не проводились. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.