

Меню свободного выбора на 05,04,2022



118

*Trg*

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Салат из свежих помидоров с кукурузой	23,04	100	172,0	2,9	11,1	14,6	0,7
Салат "Фруктовое наслаждение"	32,05	100	66,0	1,1	0,8	13,6	1,10
Винегрет овощной	15,42	100	118	1,2	10,0	4,8	3,2
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем, мясными фрикадельками, зеленью	30,07	20/250	145	6,2	4,8	15,0	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки рыбные	44,23	100	214	12,3	9,8	17,3	1,4
Филе куриное панированное	50,54	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Жаркое по-домашнему с печенью	55,06	200	172	9,3	5,3	22,1	1,8
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	14,38	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
Картофельное пюре	39,93	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
<i>Напитки</i>							
Компот из смеси сухофруктов	7,03	200	83	0,6	0,0	20,9	1,7
Чай с сахаром	1,11	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,34	200	2	0,2	0,1	0,1	
Сок фруктовый	7,07	200	90			22,4	1,9
<i>Постные блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем, зеленью	15,83	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Котлеты картофельные	25,51	100	160,0	2,9	7,4	14,3	1,1
Рис овощами, кукурузой и зеленым горошком	17,39	150	239,0	4,5	9,2	26,7	2,2
<i>Фрукты</i>							
Апельсины	36,76	1 шт	95,0	2,1	0,4	17,8	17,6
Мандарины	25,45	1 шт	58,9	1,4	0,3	11,6	1,0
Яблоко	12,07	1 шт	56,0	0,5	0,5	11,7	1,0
<i>Хлеб</i>							
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	85,8	2,4	1,0	16,8	1,4
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	50	2	0,3	10,3	1

Инженер-техник  
Шамкина Л.А.

*[Signature]*

Калькулятор  
Косолопова Н.Ф.

*[Signature]*

Директор по производству  
Корнева Е.И.

*[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.