

Меню свободного выбора на 05,05,2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Салат "Восторг"	34,01	100	175,0	4,0	12,7	10,3	0,9
Салат из свежих огурцов	26,07	100	67,0	0,8	6,0	2,4	0,20
Жареная рыба под маринадом	40,60	50/50	1113	8,6	6,4	4,8	0,4
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гренками, зеленью	21,31	25/15/250	114	9	1	12,9	1,1
Суп-пюре из цветной капусты, брокколи, куриным филе и гренками	40,37	25/10/250	160	11,7	5,9	14,9	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Ежики "Аппетитные"	46,49	100/50	205	11,6	11,4	12,9	1,1
Печень, тушенная в соусе	39,68	100	160	12,6	9,0	6,6	0,6
Зразы с ветчиной сыром	46,26	100	221	17,2	10,7	11,9	1
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	11,16	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
Картофельное пюре	39,93	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
<i>Напитки</i>							
Компот из свежих яблок	4,93	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай с сахаром	1,53	200	53	0,2	0,1	13,0	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2	0,2	0,1	0,1	
Сок фруктовый	10,80	200	90			22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
Апельсины	28,41	1шт	114,0	1,6	0,4	14,6	1,2
Яблоко	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<i>Хлеб</i>							
Батон витаминный с микронутриентами	2,50	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2
Хлеб полезный с микронутриентами	1,41	25	52,5	1,8	0,3	10,8	1

Инженер-технол.

Калькулятор

Косолопова Н. Ф.

Директор по производству

Корнева 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.