

Меню Свободного выбора на 10.02.23

Согласовано
Директор школы



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Холодные закуски							
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	15,65	100	108	2,5	7,1	8,5	0,7
Салат фруктовый бум	32,28	100	61	1,1	0,8	12,4	1
Рыба жареная под маринадом	47,05	100	133	10,6	8,8	2,8	0,2
Первые блюда							
Бульон с куриным филе гренками, зеленью	23,92	20/15/25	107	11,0	0,9	13,7	1,1
Суп пюре из цветной капусты, брокколи, куриным филе и гренками	38,26	25/10/250	221	13,4	9,9	19,7	1,6
Вторые блюда							
Жаркое по-домашнему	59,28	200	226	10,1	12,00	19,30	1,6
Индейка с булгуром	46,18	200	352	13,2	16,8	37,0	3,0
Котлеты из индейки	46,12	90	140	12,5	8,3	3,9	0,3
Гарниры							
Вермишель отварная	9,69	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Капуста цветная запеченная под соусом	40,32	180	219	6,9	12,2	15,9	1,3
Напитки							
Напиток из плодов шиповника	9,04	200	104	0,7	0,3	24,6	2,0
Чай с сахаром	1,28	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	10,21	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Мандарин	24,30	1 шт	42,0	1,0	0,2	8,9	0,7
Яблоко свежее	16,88	1 шт	67	0,6	0,6	14,7	1,2
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Калькулятор

Шамшина Л.А.

Косолапова В.Ф.

Директор по
производству
Корнева

* 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.