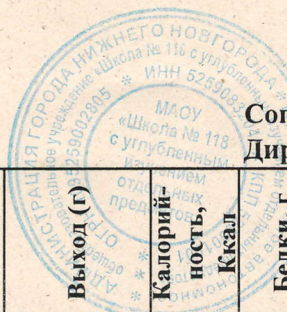


Меню буфетной продукции на 12 МАЯ 23 г



Согласовано

Директор лицей №

М.В. Сидорова

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Огурцы свежие с маслом растительным	16,39	100	106,0	0,86	10,13	2,8	0,2
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Суп молочный с вермишелью	14,05	250	153,0	5,8	4,8	2,6	1,8
Вторые блюда							
Биточки домашние	38,15	90	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
Филе куриное панированное	48,70	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	66,24	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Гарниры							
Пюре картофельное	17,75	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Рис отварной	11,19	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Горошек зеленый консервированный (доп.гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,1
Огурцы свежие (доп.гарнир)	4,80	30	4,0	0,2	0	0,8	0,7
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Напитки							
Чай с сахаром	1,26	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Напиток из облепихи	7,30	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
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

Столярова Е.А.

Е.А. Столярова

Калькулятор

Малышева Г.А.

Г.А. Малышева

Директор по
производству

Г.А. Малышева

* -+R[-34]C:RC[12] 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.