

Меню Свободного выбора на 15.05.23

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Приблизное количество хлебных единиц
Холодные блюда							
Салат картофельный с морковью и зеленым горошком	15,63	100	108	2,5	7,1	8,5	0,7
Салат Фруктовый бум	33,15	100	61	1,1	0,8	12,4	1
Салат из свеклы с сыром	15,88	100	67	0,8	6	2,4	0,2
Первые блюда							
Суп сырный с гречками, зеленью	22,87	250/15	173	6,1	6,3	22,8	1,9
Вторые блюда							
Рыба запеченная солнышко	69,37	100	141	16,7	7,20	2,40	0,2
Котлета домашняя	42,33	100	198	13,8	11,3	10,1	0,9
Филе куриное запеченное с ананасами	66,01	100	233	22,6	13,6	5,0	0,4
Гарниры							
Вермишель отварная	9,69	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Картофель отварной	20,88	180	138	3,5	5,7	18,4	1,5
Напитки							
Компот из ягод	7,14	200	49	0,2	0,1	12,0	1,0
Чай с сахаром	1,26	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							
Яблоко свежее	16,88	1 шт	95	2,3	0,5	20,3	1,7
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

Румянцева А.Ю.

Калькулятор

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.