

Меню свободного выбора на 22,04,2022

Согласовано  
Директор школы

118

*Муров*



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Салат по-русски	21,42	100	140,0	2,9	11,3	5,2	0,4
Салат "Фруктовое наслаждение"	32,05	100	66,0	1,08	0,8	13,6	1,10
Салат из свеклы с фасолью	15,12	100	136	2,6	10,20	8,5	0,7
<i>Первые блюда</i>							
Суп гороховый с гречками, зеленью	9,32	250/15	236	10,5	6,5	33,8	2,8
Суп пюре из цветной капусты, брокколи, с куриным филе и гречками	40,36	25/10/250	160	11,7	5,9	14,9	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки по-белорусски	78,31	100	219	18,5	15,3	1,7	0,1
Жаркое с индейкой	61,65	200	251	8,7	15,5	19,3	1,6
Сырники из творога со сгущенным молоком	68,55	200/20	482	31,7	23,1	50	4,20
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	10,08	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
<i>Напитки</i>							
Компот из яблок	4,62	200	59	0,2	0,2	13,9	1,1
Чай с сахаром	1,22	200	53	0,2	0,1	13	1,1
Чай без сахара	0,45	200	2	0,2	0,1	0,1	
Сок фруктовый	7,07	200	90			22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
Апельсины	36,76	1 шт	139,0	2,0	0,4	17,8	1,5
<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-технолог  
Шамшина Л. А.

Калькулятор  
Косолопова Н. Ф.

*[Signature]*

Директор по производству  
Косова Е. И.

*[Signature]*

\* - 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.