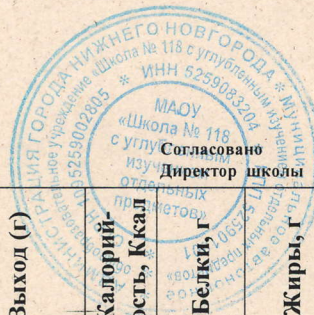


Меню свободного выбора на 23.05.2022



Мур

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Яйцо вареное с зеленым горошком	17,98	50/20	87,0	7,0	5,8	1,7	0,1
Салат из свеклы с фасолью	16,01	100	136,0	2,60	10,2	8,5	0,70
Салат "Восторг"	36,23	100	175	4,0	12,7	10,3	0,8
<i>Первые блюда</i>							
Суп картофельный с рисом, рыбными консервами, зеленью	26,72	265	142	4,5	5,7	17,4	1,5
<i>Вторые блюда</i>							
Гуляш из говядины	51,02	100	115	8,1	8,0	2,5	0,2
Котлета куриная	41,12	90	156	14,60	7,90	5,2	0,4
Рыба тушеная в томате с овощами	39,14	100	106	9,7	4,9	6,8	0,6
<i>Гарниры</i>							
Каша перловая рассыпчатая	8,60	180	251	8,5	7,3	36,6	3
Картофель отварной	43,39	180	175	3,5	5,9	18,6	1,6
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,52	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>							
Яблоко	18,53	1шт	61,0	0,52	0,52	12,7	1,0
<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.

Шамшина Л. А.

Калькулятор
Косолопова В. Ф.

Косолопова В. Ф.

Директор по производству
Корнева Е. И.

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.