

Меню свободного выбора на 24.05.2022



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Винегрет овощной с зеленым горошком	21,54	100/20	126,0	1,8	10,0	5,6	0,5
Салат из свежих помидоров	23,18	100	76,0	1,09	6,7	3,5	0,30
Салат "Фруктовое наслаждение"	34,71	100	66	1,1	0,8	13,6	1,1
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	28,64	10/255	100	4,8	3,6	9,9	0,8
Суп-пюре из цветной капусты, брокколи, куриным филе и гречками	40,37	25/10/250	160	11,7	5,9	14,9	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	50,54	100	302	23,8	10,3	10,7	0,9
Рулет мясной с яйцом	47,73	100	191	14,50	10,80	8,2	0,7
Сырники из творога со сгущенным молоком	69,13	200/20	482	31,7	23,1	50	4,2
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	14,20	180	257	4,4	7,5	33,7	2,8
<i>Напитки</i>							
Компот из апельсинов	7,78	200	71	0,2	0,1	17,0	1,4
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	1 шт	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
Шамкина Л. А.

Калькулятор
Косилова В. Ф.

[Handwritten signature]

Директор по производству
Корнева Е. И.

[Handwritten 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.