

118

Меню свободного выбора на 25.05.2022



Наименование блюда	Цена	Выход (Г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных
<i>Холодные блюда</i>							
Салат из свеклы с сыром	16,32	100	126,0	4,5	9,3	4,6	0,4
Салат из свежих помидоров и огурцов	21,99	100	75,0	1,00	6,2	3,7	0,30
Салат "Восторг"	36,23	100	175	4,0	12,7	10,3	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Суп с горохом, гречками, зеленью	9,46	250/15	236	10,5	6,5	33,8	2,8
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	68,36	100	198	19,9	11,1	4,8	0,4
Бефстроганов из куриного филе	40,06	100	169	14,00	10,60	4,3	0,4
Биточки домашние	53,59	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	11,16	180	222	6,5	5,7	33,5	2,8
Пюре картофельное	39,93	180	166	3,8	6,5	14,5	1,2
<i>Напитки</i>							
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	6,35	200	132	0,0	0,0	33,0	2,7
Компот из яблок	7,71	200	59	0,2	0,2	13,9	1,1
Компот из вишни	9,80	200	56	0,2	0,1	13,2	1,1
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
Косолопова Р. Ф.

[Handwritten signature]

Директор по производству
Колесова 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.