

Меню свободного выбора на 27.04.2022



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	26,18	100	75,0	1,0	6,2	3,7	0,30
Салат "Восторг"	34,01	100	175	4,0	12,7	10,3	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Суп с горохом, гречками, зеленью	9,41	250/15	236	10,5	6,5	33,8	2,8
<i>Вторые блюда</i>							
Рыба запеченная	59,54	100	137	14,6	6,5	4,8	0,4
Бефстроганов из куриного филе	40,03	100	169	14,0	10,6	4,3	0,4
Гуляш из говядины	51,02	100	115	8,1	8,0	2,5	0,2
Биточки домашние	53,59	100	211	14,5	11,0	11,3	0,9
<i>Гарниры</i>							
Макаронные изделия отварные	10,08	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	6,21	200	132	0,0	0,0	33	2,7
Компот из яблок	4,62	200	59	0,2	0,2	14	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	1шт	139,0	2,0	0,4	17,8	1,5
Яблоко	12,07	1шт	71,0	0,6	0,6	14,7	1,2
<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

Исполнитель:  Шумилина Л.А.
 Кассир:  Косолопова В.Ф.

Директор по производству:  Короткий Е.Н.

* - 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.