

Меню Свободного выбора на 26,02,24

Согласовано
Директор школы

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Салат "Восторг"	36,42	100	198	4,4	13,2	15,5	1,2
Салат со свеклой и фасолью	18,39	100	136	2,5	10,2	8,7	0,7
Салат "Овощная гирлянда"	14,51	100	129	1,3	10,2	8,1	0,7
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	26,15	275	145	4,4	6,6	17,5	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная с сыром	52,67	90	152,0	11,90	8,10	7,90	0,70
Запеканка картофельная с мясом тушеным	70,12	200	282	13,5	15,7	21,7	1,8
Шницель "Нежный"	48,37	90	219	15,0	12,2	11,9	0,9
<i>Гарниры</i>							
Капуста цветная отварная с маслом	39,06	180	107	5,2	5,6	8,80	0,7
Рожки отварные	10,13	180	212	6,5	5,7	33,50	2,8
<i>Напитки</i>							
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,20	0,10	12,00	1,00
Чай с сахаром	1,44	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	14,40	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
<i>Фрукты</i>							
Яблоко свежее	10,48	1 шт	58,1	0,5	0,5	12,7	1,1
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	3,14	25	70,0	2,0	0,5	14,3	1,2

Инженер-технолог

Румянцева А.Ю.

Калькулятор

Косолапова В.Ф.

Директор по
производству
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.