

Меню Свободного выбора на 07,05,24



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат из квашеной капусты	17,87	100	98	1,6	5,1	11,3	0,9
Салат из цветной капусты,овощей и плодов	18,47	100	82	1,5	6,3	5	0,4
Винегрет овощной с зелёным горошком	21,62	100/20	132	1,8	10,2	8,3	0,7
Первые блюда							
Суп картофельный с горохом,мясом,зеленью	25,28	10/250	127	8,8	4,1	14,5	1,2
Суп-пюре из цветной капусты,куриным филе и гречками	44,13	25/10/250	221	13,3	9,9	19,6	1,6
Вторые блюда							
Котлета куриная	50,55	100	229	20,2	9,0	16,8	1,4
Филе куриное запечённое с помидорами и сыром	61,23	100	166	18,9	8,1	4,4	0,4
Гуляш из говядины	58,83	100	134	6,4	9,5	2,6	0,2
Сырники из творога со сгущённым молоком	71,54	200/30	602	34,5	24,8	60,4	5,0
Гарниры							
Рожки отварные	10,25	180	212	6,5	5,7	33,50	1,8
Рис отварной	16,24	180	220	4,4	7,5	33,70	2,8
Напитки							
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,00	0,00	13,20	1,10
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	14,92	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко свежее	8,46	1шт	47	0,4	0,4	10,3	0,8
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	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.