

Меню Свободного выбора на 18. 09.23

Согласовано
Директор школы

118
Мур

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Салат восторг	34,76	100	198	4,4	13,2	15,5	1,3
Салат из свеклы с фасолью	17,64	100	136	2,5	10,2	8,7	0,7
Салат овощная гирлянда	12,71	100	129	1,3	10,2	8,1	0,7
Первые блюда							
Рассольник ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	25,51	10/255	127	5,5	4,7	16,6	1,4
Вторые блюда							
Рагу из говядины	64,63	200	224	12,5	12,00	16,50	1,4
Котлета куриная	39,77	90	156	14,6	7,9	5,2	0,4
Гарниры							
Картофель запеченный в сметанном соусе	20,80	180	204	4,3	9,5	25,2	2,1
Вермишель отварная	8,63	180	212	6,5	5,7	33,5	2,8
Напитки							
Компот из груши	8,42	200	58	0,2	0,1	14,0	1,2
Чай с сахаром	1,45	200	41	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,05	0,07	0
Сок фруктовый	14,40	200	90	0,0	0,0	22,4	1,9
Фрукты							
Яблоко свежее	9,20	1шт	53	0,48	0,5	11,8	1,0
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

* 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.