

Меню буфетной продукции на 26 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано  
Директор школы № 26



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<b>Холодные блюда</b>							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<b>Первые блюда</b>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом тушеным, сметаной, зеленью	26,15	275	145,0	4,4	6,6	17,5	1,5
<b>Вторые блюда</b>							
Каша молочная рисовая с маслом	18,77	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Шницель " Нежный "	48,37	90	219,0	15,0	12,2	11,9	0,9
Запеканка картофельная с мясом тушеным	70,12	200	282,0	13,5	15,7	21,7	1,8
<b>Гарниры</b>							
Рожки отварные	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Икра кабачковая ( доп.гарнир)	4,12	25	19,0	0,3	1,2	1,9	0,2
<b>Напитки</b>							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Компот из ягод	7,85	200	49,0	0,2	0,1	12,0	1,0
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	53,0	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

Столярова Е.А. 

Калькулятор  
Мальшова Г.А. 

Директор по производству 

\* → [4:34]С:РС[12] Информация о количестве хлебных единиц в блюде сформирована расчетным методом. Лабораторные исследования не проводятся. Показатель может быть использован только для примерной оценки количества хлебных единиц в блюде.