

Меню буфетной продукции на 08 ФЕВРАЛЯ 24 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Бутерброд горячий с сыром	26,58	45	173,0	7,2	11,0	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	23,55	10/250	78,0	4,0	3,9	6,9	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	18,77	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Филе куриное панированное	62,74	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Тефтели мясные в соусе	54,73	100/50	264,0	13,8	16,6	15,0	1,2
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,59	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Рис отварной	13,47	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Икра кабачковая (доп.гарнир)	6,59	40	31,0	0,5	2,0	3,1	0,5
<i>Напитки</i>							
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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<i>Хлеб</i>							
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
Мальшева Г.А.

Директор по
производству

* -+R[-34]C:RC[12] 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.