
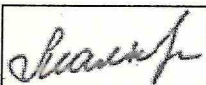
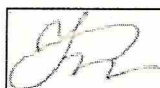




Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	10,08	15	98,0	0,2	9,3	3,3	0
<i>Первые блюда</i>							
Бульон с куриным филе, гречками, зеленью	26,92	25/15/250	100,0	9,5	0,8	13,7	1,1
<i>Вторые блюда</i>							
Индейка с булгуром	68,00	200	375,0	14,2	18,7	37,6	3,1
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
Котлеты из индейки	61,96	90	140,0	12,5	8,3	3,9	0,3
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,59	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы консервированные (доп.гарнр)	8,15	45	7,0	0,4	0,04	1,35	0,1
<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
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из груши	8,35	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
<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
Малышева 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.