

Меню буфетной продукции на 27 Н О Я Б Р Я 23 г


Согласовано  
Директор школы № 127



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	99,0	0,2	10,9	0,2	0,02
Бутерброд горячий с сыром	22,31	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Рассольник Ленинградский с перловой крупой, мясом, сметаной, зеленью	26,83	10/260	135,0	4,7	5,4	16,8	1,4
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная рисовая с маслом	17,91	200/5	205,0	5,3	7,0	30,0	2,5
Рагу из говядины	64,63	200	224,0	12,5	12,0	16,5	1,4
Плов из говядины	66,32	200	322,0	14,0	13,7	35,6	2,9
<i>Гарниры</i>							
Огурцы консервированные (доп. гарнир)	7,98	40	6,0	0,4	0	1,2	0,1
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,45	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,42	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из груши	8,42	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  
Мальпшева 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.