

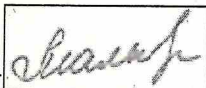
Меню буфетной продукции на 13 ОКТЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Первые блюда</i>							
Суп из овощей с мясом, сметаной, зеленью	25,02	10/255	97,0	4,3	4,7	9,5	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Фрикассе из индейки	56,25	100	150,0	6,3	13,1	1,6	0,1
Шницель " Нежный "	44,07	90	186,0	13,4	10,0	10,3	0,9
Запеканка картофельная с мясом	54,76	200	271,0	16,1	13,3	21,7	1,8
<i>Гарниры</i>							
Помидоры свежие (доп.гарнир)	9,11	60	13,0	0,7	0,1	2,3	0,2
Каша гречневая рассыпчатая	10,64	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Огурцы свежие (доп гарнир)	6,05	40	6,0	0,3	0,04	1,0	0,1
Капуста квашеная с маслом растительным,сахаром	10,69	60	59,0	0,09	3	6,8	0,6
<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
Напиток клюквенный	15,40	200	65,0	0,1	1,0	15,9	1,3
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<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.