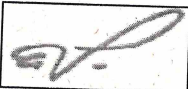



Меню буфетной продукции на 05 СЕНТЯБРЯ 23 г




Согласовано  
Директор лицей № 27

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1 шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	13,10	20	71,0	4,6	5,8	0	0
<b>Первые блюда</b>							
Суп картофельный с горохом, мясом, зеленью	20,97	10/250	127,0	8,8	4,1	14,5	1,2
<b>Вторые блюда</b>							
Тефтельки мясные с сыром в томатном соусе	50,00	100/50	260,0	15,2	17,0	11,5	0,9
Филе куриное панированное	58,63	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Запеканка из творога со сгущенным молоком	60,01	150/30	402,0	32,4	13,5	37,8	3,2
<b>Гарниры</b>							
Макаронные изделия отварные	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Пюре картофельное	15,08	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Кукуруза консервированная (доп.гарнир)	12,72	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
<b>Напитки</b>							
Чай с лимоном	2,77	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Кофейный напиток витаминизированный	8,26	200	110,0	2,3	1,4	22,0	1,8
Компот из кураги	6,69	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<b>Хлеб</b>							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,77	25	52,5	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.