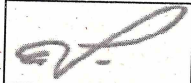


Меню буфетной продукции на 06 СЕНТЯБРЯ 23 г

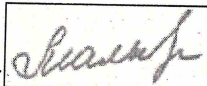
Согласовано  
Директор лицей № 127

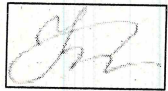


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Сыр порционно	12,47	19	67,0	4,4	5,5	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом, зеленью	28,09	15/250	87,0	5,4	3,8	7,7	0,6
<i>Вторые блюда</i>							
Жаркое с индейкой	49,48	200	249,0	8,7	15,4	18,7	1,6
Биточки домашние	42,77	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,8
<i>Гарниры</i>							
Рис отварной	12,07	150	185,0	3,7	6,3	28,5	2,4
Огурцы свежие ( доп.гарнир)	9,07	60	8,0	0,5	0,06	1,5	0,1
Помидоры свежие ( доп.гарнир)	3,80	25	5,0	0,3	0,05	1,0	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
Сок фруктовый	14,40	200	90,0	0,0	0,0	22,4	1,9
Компот из яблок	5,93	200	58,0	0,2	0,2	13,9	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.