

Меню буфетной продукции на 29 СЕНТЯБРЯ 23 г

Согласовано
Директор школы №



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно 1/15	11,39	1шт	112,0	0,1	12,4	0,1	0
Сыр порционно	9,83	15	53,0	3,5	4,4	0	0
Первые блюда							
Бульон скуриным филе, гренками, зеленью	34,14	30/15/250	107,0	11,0	0,9	13,7	1,1
Вторые блюда							
Индейка с булгуром	54,65	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Жаркое по-домашнему	60,22	200	215,0	13,3	9,4	19,2	1,6
Биштекс домашний	41,00	90	217,0	8,1	13,4	15,9	1,3
Гарниры							
Вермишель отварная	7,32	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Капуста квашенная с маслом растительным, сахаром	8,01	45	46,0	0,7	2,3	5,5	0,4
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Напитки							
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 из шиповника	7,85	200	104,0	0,7	0,3	24,6	2,1
Хлеб							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.