


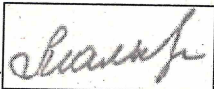
Меню буфетной продукции на 04 СЕНТЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор лицей № 27



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц
Масло сливочное порционно	10,27	15	99,0	0,12	10,9	0,2	0
Сыр порционно	6,55	10	35	2,3	2,9	0	0
Первые блюда							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	24,72	10/260	101,0	4,2	5,2	9,3	0,8
Вторые блюда							
Каша молочная гречневая с маслом	19,73	200/5	253,0	9,0	8,5	35,3	2,9
Бефстроганов из филе индейки	44,43	100	172,0	9,8	12,0	5,9	0,5
Плов из говядины	66,21	200	322,0	14,0	13,7	35,6	3,0
Гарниры							
Каша гречневая рассыпчатая	10,65	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
Помидоры свежие (доп.гарнир)	10,62	70	15,0	0,8	0,1	2,7	0,2
Напитки							
Какао с молоком	15,64	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из груши	8,42	200	58,0	0,2	0,1	14,0	1,2
Хлеб							
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.