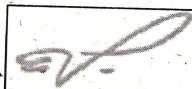


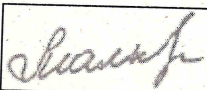
Меню буфетной продукции на 01 СЕНТЯБРЯ 23 г


Согласовано
Директор лицей №



| Наименование блюда | Цена | Выход (г) | Калорийность, Ккал | Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Примерное количество хлебных |
|--|-------|-----------|--------------------|----------|---------|-------------|------------------------------|
| Масло сливочное порционно | 11,39 | 15 | 112,0 | 0,1 | 12,4 | 0,1 | 0 |
| <i>Первые блюда</i> | | | | | | | |
| Бульон с куриным филе, гренками, зеленью | 30,49 | 30/15/250 | 107,0 | 11,0 | 0,9 | 13,7 | 1,1 |
| <i>Вторые блюда</i> | | | | | | | |
| Индейка с булгуром | 49,41 | 200 | 352,0 | 13,2 | 16,8 | 37,0 | 3,0 |
| Жаркое по-домашнему | 60,12 | 200 | 215,0 | 13,3 | 9,4 | 19,2 | 1,6 |
| Котлета из индейки | 53,04 | 90 | 140,0 | 12,5 | 8,3 | 3,9 | 0,3 |
| <i>Гарниры</i> | | | | | | | |
| Вермишель отварная | 7,32 | 150 | 178,0 | 5,4 | 4,9 | 27,9 | 2,3 |
| Помидоры свежие (доп.гарнир) | 7,59 | 50 | 12,0 | 0,6 | 0,1 | 1,9 | 0,2 |
| Какапуст квашеная с маслом растительным, сахаром | 10,65 | 60 | 59,0 | 0,9 | 3 | 6,8 | 0,5 |
| <i>Напитки</i> | | | | | | | |
| Чай с сахаром | 1,45 | 200 | 41,0 | 0,2 | 0,1 | 10,1 | 0,8 |
| Напиток из шиповника | 7,85 | 200 | 104,0 | 0,7 | 0,3 | 24,6 | 2,1 |
| <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.