

Меню учителя на 07 НОЯБРЯ 25 г

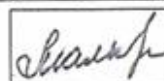
Согласовано
Директор школы № 43

Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
<i>Первые блюда</i>							
Суп куриный с зеленью	22,16	250	96	2,3	3	11,7	1,2
<i>Вторые блюда</i>							
Котлета куриная с сыром	57,59	90	152	11,9	8,1	7,9	0,7
Митболлы в томатном соусе	69,04	100/50	286	19,8	18,2	11,5	1,2
Индейка с булгуром	58,26	200	350	12,8	15,5	39,8	4
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	25,37	180	130	3,8	6,3	14,5	1,4
Рис отварной	16,39	180	220	4,4	7,5	33,7	3,3
<i>Напитки</i>							
Чай с сахаром	1,10	200	21	0,2	0,1	5	0,5
Чай без сахара	0,61	200	2	0,2	0,1	0,1	0
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	9,79	200	112	0	0	28	2,8
Компот из апельсинов	9,74	200	69	0,2	0,1	17	1,7
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	2,64	25	53	1,8	0,3	10,8	1
Батон витаминный с микроэлементами	4,56	25	70	2	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горачкина Н.Н.

Калькулянт
Р
Мальцева Г.А.



* 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.