

Меню учителя на 14 ОКТЯБРЯ 25 г

№ 110  
 С.И. Соловьева  
 Согласовано  
 Директор школы № 43

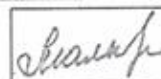
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло сливочное	10,43	10	66	0,1	7,3	0,1	0,01
Сыр порционно	13,81	15	53	3,5	4,4	0	0
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	11,46	250	91	1,7	4,9	9,9	0,9
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная "Дружба" с маслом	17,32	150/5	168	4,7	6,6	22,5	2,3
Индейка с булгуром	58,26	200	350	12,8	15,5	39,8	3,9
Фишболы в сырном соусе	79,04	100/50	173	15,6	8,1	9,3	0,9
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	25,37	180	130	3,8	6,3	14,5	1,5
Рис отварной	16,39	180	220	4,4	7,5	33,7	3,4
Помидоры свежие (доп. гарнир)	5,42	25	5	0,3	0,1	1	0,1
<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
Компот из ягод	15,18	200	49	0,2	0,1	12,0	1,2
<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	0,5	14,3	1,4

Инженер-технолог

Горячкина Н.Н.

Калькулято

Р  
 Мальшева 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.