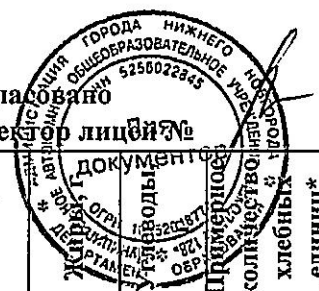


Меню буфетной продукции на 08 АПРЕЛЯ 23 г

Согласовано
Директор



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Количество хлебных единиц*
Масло сливочное порционно	6,90	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0
Масло шоколадное порционно	6,72	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,2
Сыр порционно	14,63	20	71,0	4,6	5,8	0	0
Икра кабачковая	17,95	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,59	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
Первые блюда							
Суп с клецками, зеленью	8,52	250	145,0	3,4	7,8	15,3	1,3
Вторые блюда							
Рыба тушеная в томате с овощами	46,34	100	92,0	9,3	4,8	3,0	0,3
Бефстроганов из филе индейки	46,73	100	198,0	7,4	17,8	2,2	0,2
Филе куриное запеченное с ананасами	66,01	100	233,0	22,6	13,6	5,0	0,4
Гарниры							
Макаронные изделия отварные	8,20	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Картофель отварной	17,64	150	117,0	2,9	4,9	15,5	1,3
Кукуруза консервированная (доп. гарнир)	9,84	30	98,0	3,1	1,5	18,0	1,5
Горошек зеленый консервированный (доп. гарнир)	12,00	30	12,0	0,9	0,06	1,95	0,2
Икра кабачковая (доп. гарнир)	5,39	30	23,0	0,36	1,4	2,3	0,2
Постные блюда							
Суп из овощей с зеленью	11,41	250	96,0	1,8	5,3	10,5	0,9
Макаронные изделия с овощами, зеленым горошком	12,58	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,2
Картофель отварной с маслом растительным	14,50	150	122,0	2,9	5,5	15,4	1,3
Напитки							
Чай с сахаром	1,26	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
Компот из смеси сухофруктов	5,98	200	86,0	0,6	0,0	20,9	1,7
Напиток из облепихи	7,30	200	60,0	0,0	0,0	15,0	1,3
Хлеб							
Хлеб полезный с микронутриентами	1,58	25	52,5	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микронутриентами	2,80	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.