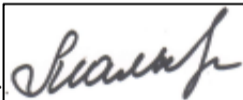


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорий- ность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
Холодные блюда							
Сыр порционно	7,88	10	35,0	2,3	2,9	0,0	0,0
Масло сливочное	8,92	10	66,0	0,1	7,3	0,1	0,0
Бутерброд горячий с сыром	26,67	45	173,0	7,2	11	11,5	0,9
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
Первые блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, мясом тушеным, зеленью	23,88	270	101,0	4,4	5,9	7,7	0,6
Вторые блюда							
Каша молочная " Дружба " с маслом	20,50	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Макаронник с мясом тушеным	72,01	200	400,0	19,1	19,0	38,0	3,2
Гарниры							
Икра кабачковая (доп. гарнир)							
Икра кабачковая (доп. гарнир)	7,42	45	35,0	0,5	2,1	3,5	0,3
Постные блюда							
Щи из свежей капусты с картофелем, зеленью	11,00	250	87,0	1,7	5,0	7,7	0,6
Котлеты морковные	15,24	100	161,0	3,3	7,8	16,5	1,3
Вермишель отварная с маслом растительным	4,54	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,1
Напитки							
Чай с сахаром	1,44	200	41,0	0,2	0,1	10,1	0,8
Чай без сахара	0,48	200	2,0	0,2	0,1	0,1	0,0
Какао с молоком	16,77	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
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
Мальшева 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.