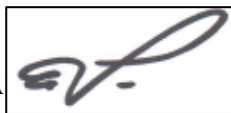


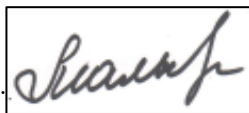
Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Огурцы свежие с маслом растительным	16,42	100	103,0	0,7	10,08	2,3	0,2
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
Капуста квашеная с маслом растительным, сахаром	17,87	100	98,0	1,6	5,1	11,3	0,9
<i>Первые блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, мясом, сметаной, зеленью	27,66	10/255	94,0	4,2	4,5	9,2	0,8
<i>Вторые блюда</i>							
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
Жаркое по-домашнему	64,64	200	226,0	10,1	12,0	19,3	1,6
<i>Гарниры</i>							
Вермишель отварная	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Огурцы свежие (доп.гарнир)	5,61	35	5,0	0,2	0,03	0,9	0,1
<i>Постные блюда</i>							
Борщ со свежей капустой и картофелем, зеленью	11,32	250	98,0	1,7	4,9	9,77	0,8
Зразы картофельные	17,57	100	208,0	2,9	13,2	13,8	1,2
Вермишель отварная с маслом растительным	4,54	150	199,0	5,7	5,6	29,5	2,4
<i>Напитки</i>							
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
Компот из яблок	4,69	200	58,0	0,2	0,2	13,9	1,1
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,8
Компот из апельсинов	6,17	200	69,0	0,2	0,1	17,0	1,4
<i>Хлеб</i>							
Хлеб полезный с микроэлементами	1,77	25	53,0	1,8	0,3	10,8	0,9
Батон витаминный с микроэлементами	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.