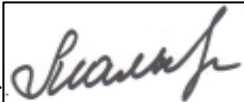



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Сыр порционно	15,76	20	71,0	4,6	5,8	0,0	0,0
Масло сливочное	13,38	15	99,0	0,1	10,9	0,2	0,01
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,7
<i>Первые блюда</i>							
Суп сырный с гренками, зеленью	26,12	250/15	173,0	6,1	6,3	22,8	1,9
<i>Вторые блюда</i>							
Каша молочная " Дружба " с маслом	18,84	200/5	228,0	6,2	8,5	31,6	2,6
Индейка с булгуром	57,53	200	350,0	12,8	15,5	39,8	3,3
Биточки " Школьные "	52,77	100	257,0	16,5	17,1	9,3	0,8
<i>Гарниры</i>							
Пюре картофельное	21,43	150	108,0	3,1	5,2	12,1	1,0
<i>Постные блюда</i>							
Суп картофельный с зеленью	14,78	250	105,0	2,2	2,8	14,0	1,2
Котлеты свекольные	10,67	100	172,0	3,7	7,8	18,8	1,6
Булгур с овощами, кукурузой	20,92	150	234,0	7,2	10	28,8	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 кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
Какао с молоком	15,54	200	128,0	3,9	3,1	21,1	1,8
<i>Хлеб</i>							
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
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.