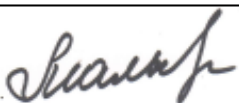



Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Масло шоколадное	8,25	10	65,0	0,1	6,2	2,2	0,1
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем с мясом, зеленью	25,18	10/250	111,0	4,8	4,0	14,0	1,1
<i>Вторые блюда</i>							
Омлет с сыром	49,12	150	261,0	17,1	19,8	3,4	0,3
Гуляш из говядины	58,83	100	134,0	6,4	9,5	2,6	0,2
<i>Гарниры</i>							
Каша гречневая рассыпчатая	10,71	150	246,0	8,5	7,3	36,6	3,1
<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	1,2
Чай с лимоном	2,76	200/7	43,0	0,3	0,1	10,3	0,9
Компот из кураги	6,62	200	86,0	1,0	0,0	13,2	1,1
<i>Постные блюда</i>							
Суп с вермишелью и картофелем с зеленью	10,16	250	110,0	2,6	2,8	19,0	1,6
Котлета из овощей	15,43	150	175,0	3,1	10,2	15,1	1,2
Каша гречневая рассыпчатая с сахаром, маслом растительным	6,15	150	176,0	7,9	7,1	43,7	3,6
<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.