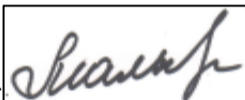


Наименование блюда	Цена	Выход (г)	Калорийность, Ккал	Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Примерное количество хлебных единиц*
<i>Холодные блюда</i>							
Икра кабачковая	16,47	100	78,0	1,2	4,8	7,8	0,6
<i>Первые блюда</i>							
Суп с горохом, гречками, зеленью	8,84	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
<i>Вторые блюда</i>							
Биточки домашние	50,20	100	198,0	13,8	11,3	10,1	0,9
Филе куриное панированное	60,91	100	296,0	24,0	16,7	12,4	1,0
<i>Гарниры</i>							
Рожки отварные	8,70	150	178,0	5,4	4,9	27,9	2,3
Капуста тушеная	23,23	180	116,0	3,6	4,3	9,4	0,7
Икра кабачковая (доп.гарнир)	4,95	30	23,0	0,4	1,4	2,3	0,1
<i>Постные блюда</i>							
Суп с горохом, гречками, зеленью	8,84	250/15	221,0	10,1	6,1	31,5	2,6
Рожки отварные с овощами, зеленым горошком	12,95	150	209,0	5,3	9,3	25,8	2,1
Капуста тушеная с маслом растительным	16,24	150	96,0	3,0	3,4	7,9	0,6
<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
Кисель плодово-ягодный витаминизированный	7,76	200	112,0	0,0	0,0	28,0	2,3
<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.