



МЕНЮ 22 Колледж Студенты

Пищевая ценность				Выход	Наименование блюда	Стоимость питания
Белки	Жиры	Углево	ККал			
Обед						
1.62	10.08	9.55	136.4 4	100	Салат из капусты белокачанной с растительным маслом <i>Капуста белокачанная очищенная в-у, Морковь столовая очищенная в-у, Лук зеленый свежий, Сахар белый кристаллический, Кислота лимонная, Соль пищевая йодированная, Масло подсолнечное</i>	
4.65	10.17 5	10.85	153.5 75	250	Рассольник ленинградский на бульоне из мяса птицы <i>Зелень петрушки обрезаемая свежая, Сметана с м.д.ж. 15%, Соль пищевая йодированная, Бульон из мяса птицы, Масло сладко-сливочное "Традиционное" с м.д.ж. 82,5%, Огурцы с зеленью в заливке, Лук репчатый очищенный в-у, Морковь столовая очищенная в-у, Крупа ячменная "Перловая №2", Картофель свежий очищенный в-у</i>	
15.51	28.17	29.52	436.8 3	300	Рагу из птицы (Цыплята) <i>Бульон куриный, Мука пшеничная высшего сорта, Масло сладко-сливочное "Традиционное" с м.д.ж. 82,5%, Лук репчатый очищенный в-у, Паста томатная 25%, Морковь столовая очищенная в-у, Картофель свежий очищенный в-у, Соль пищевая йодированная, П-Ф из мяса цыплят-бройлеров замор. (филе грудки) ДП</i>	
0.18	0.02	32.44	130.6 6	200	Компот из плодов свежих (лимон) <i>Лимоны свежие, Вода, Сахар белый кристаллический.</i>	
3.2	0.4	19.64	95.2	40	Хлеб белый из пшеничной хлебопекарной муки 1с <i>Батон нарезной "Детский обогащ. вит. и минералами" для ДП</i>	
2.64	0.44	16.4	80	40	Хлеб из смеси муки ржаной хлебопекарной обдирной и пшеничной хлебопекарной <i>Хлеб "Дарницкий" формовой в нарезке.</i>	
0.4	0.01	17.3	71	20	Зефир <i>Зефир ванильный (20гр)</i>	
0.52	0.39	13.39	61.1	130	Груша <i>Груши свежие.</i>	
29 50 149 1165						Обед: 172-64
29 50 149 1165						Итого по меню: 172-64

Блюда не содержат генно-модифицированные организмы (ГМО)

Зам. генерального директора _____ Келевич О.Э.

Зав. производством _____

Бухгалтер калькулятор _____ Пономаренко Е.Я.

