

Белгородский университет кооперации, экономики и права
Комбинат питания

Меню диетическое на 21 мая 2022 года

№	Наименование	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углевод ы	К/Кал
Холодные блюда							
1.	Икра кабачковая с яйцом	80/20	28,00	15,3	9,8	0,3	66,14
2.	Салат из свежих помидоров со сладким перцем (помидор, перец болг., лук репч., масло раст., сахар)	1/100	41,00	0,9	4,7	4,3	66
Первые блюда							
	Суп овощной	1/250	24,00	2,2	4,4	12,35	99
Вторые блюда							
1.	Бедро отварное (мясо ц/б)	1/100	55,00	19,1	7,4	0,5	145
2.	Печень куриная тушеная с луком в сметане	1/125	51,00	19,25	11	1,63	182,88
3.	Говядина отварная (лопатка)	1/50	90,00	9,3	7,0	-	93,5
Гарниры							
1.	Каша перловая рассыпчатая с маслом	1/165	22,00	8,7	7,8	42,6	279
2.	Картофельное пюре	1/150	29,00	3,2	8,3	21,8	177
Сырники творожные							
		1/75	36,00	9,0	5,55	16,05	162
Напитки							
1.	Чай черный с сахаром	1/200/15	7,00	0,2	-	15	58
2.	Компот из св/м ягодной смеси	1/200	16,00	0,1	-	24,2	93
3.	Сок «Моя семья» фасованный	1/175	18,00	-	-	10,4	42
4.	Сок Сады Кубани	1/200	29,00	-	-	10,4	42
	Хлеб Молочный	1/20	1,50	1,9	0,2	13,1	58
	Хлеб «Дарницкий»	1/33	1,50	2,5	0,3	16,4	75

Директор
Зав.производством

Жмуркова В.В.
Белых Н.Ю.