

Белгородский университет кооперации, экономики и права

Комбинат питания

Меню на 28 апреля 2022 года

	Наименование	Выход	Цена	Белки	Жиры	Углево ды	К/кал
	Холодные блюда						
1.	Салат из свежей капусты с зеленью	1/100	28,00	1,7	6,0	5,6	83
2.	Морковь по-корейски	1/100	28,00	2,8	8,6	3,8	105
3.	Яйцо под майонезом	40/20	22,00	2,8	6,3	4,1	84,9
4.	Икра кабачковая с яйцом	80/20	28,00	15,3	9,8	0,3	66,14
5.	Салат из вешанок марин. с луком (марин. вешенки, лук репчат., масло раст., укроп)	1/100	52,00	3	8	4	98
6.	Салат из марин. шампиньонов с луком (шампиньоны мар., лук реп., масло раст., укроп)	1/100	69,00	3	10	4	119
7.	Салат из свеклы с сыром и майонезом	70/15/15	31,00	5,4	14,2	7,2	178
8.	Сельдь с гарниром (картофель, свекла, морковь вар., лук, яйцо, сельдь, майонез)	1/150	57,00	6,1	7,03	5,6	110
9.	Аджика (помидор, перец болг., перец горький, хрен, чеснок)	1/50	12,00	0,5	1,85	2,9	29,65
	Первые блюда						
1.	Борщ украинский	1/250	44,00	2,5	7,6	16,7	145
2.	Суп-лапша домашняя	1/250	46,00	10,5	10,0	20,5	212,5
	Вторые блюда						
1.	Горбуша, запеченная с луком, сыром и майонезом	1/105	70,00	15,1	64,4	0,8	240
2.	Сочни рыбные, жаренные во фритюре (пикша)	1/65	56,00	9,05	1,1	9,4	71,7
3.	Рыба в тесте жареная (горбуша)	1/75	38,00	15,1	64,4	0,8	240
4.	Корейка свиная запеченная с помидорами	1/100	72,00	10,8	30,1	0,8	317
5.	Птица по-столичному жареная (мясо ц/б)	1/100	63,00	14,7	12,2	0,5	172
6.	Бедро куриное запеченное	1/100	64,00	25	15	8,7	270
7.	Бедро отварное (мясо ц/б)	1/100	52,00	19,1	7,4	0,5	145
8.	Котлета «Донец», жаренная во фритюре (свинина)	1/70	46,00	15,1	64,4	0,8	240
9.	Котлета рубленая из кур жареная	1/50	25,00	16,7	8,5	5,8	166,8
10.	Жаркое по-крестьянски (свинина, картофель, морковь, лук репчатый, томат, паста)	1/150	64,00	8,7	14,7	2,3	176
11.	Говядина отварная (лопатка)	1/50	90,00	9,3	7,0	-	93,5
12.	Печень куриная жареная с луком в сметане	1/125	51,00	19,25	11	1,63	182,88
	Гарниры						
1.	Картофельное пюре	1/150	29,00	3,2	8,3	21,8	177
2.	Каша гречневая	1/150	17,00	8,7	7,8	42,6	279
3.	Рис отварной	1/150	17,00	3,8	6,2	38,6	228
	Соус красный основной с кореньями	1/50	7,00	1,15	1,5	4,2	34
	Сырники творожные	1/75	36,00	9,0	5,55	16,05	162
	Сметана 15%	1/10	3,00	0,28	1,5	0,3	15,8
	Масло сливочное	1/5	6,00	0,03	4,1	0,03	37,3
1.	Напиток апельсиново- лимонный	1/200	9,00	0,1	-	24,2	93
2.	Молочный коктейль 2,5%	1/200	37,00	2,7	1,5	10,7	67
3.	Чай черный с сахаром	1/200/15	7,00	0,2	-	15	58
4.	Чай «Гринфилд» зелёный с сахаром	1/200/15	7,00	0,2	-	15	58
5.	Сок «Моя семья» фасованный	1/175	18,00	-	-	10,4	42
6.	Сок Сады Кубани	1/200	29,00	-	-	10,4	42
	Хлеб «Дарницкий»	1/33	1,50	2,5	0,3	16,4	75
	Хлеб Молочный	1/20	1,50	1,9	0,2	13,1	58
	Хлеб Ржано-пшеничный	1/28	2,00				

Директор

Жмуркова В.В

Представленные в меню блюда, изготавливаются без использования пищевых, биологически активных добавок и компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов о-модифицированных организмов