Белгородский университет кооперации, экономики и права
Комбинат питания
Меню на 29 апреля 2022 года

	Наименование	Выход	**Цена**	Белки	Жиры	Углеводы	К/кал
	Холодные блюда						
1.	Салат из квашеной капусты с луком зеленым	1/100	**34,00**	1,3	5	8	84
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.	Салат «Оливье» (колбаса вар., картофель вар., огурцы конс., яйцо, горошек зел. конс., морковь вар., майонез)	1/150	**54,00**	5,9	25,8	10	295
9.	Аджика (помидор, перец болг., перец горький, хрен, чеснок)	1/50	**12,00**	0,5	1,85	2,9	29,65
	Первые блюда						
1.	Солянка домашняя	1/250	**67,00**	11,5	12,6	4,4	177
2.	Суп картофельный с фрикадельками	25/250	**54,00**	6,15	5,6	22,25	165,5
	Вторые блюда						
1.	Горбуша, запеченная с луком, сыром и майонезом	1/105	**70,00**	15,1	64,4	0,8	240
2.	Биточки рыбные жареные (пикша)	1/75	**39,00**	9,68	6,53	11,4	144
3.	Рыба в тесте жареная (горбуша)	1/75	**38,00**	15,1	64,4	0,8	240
4.	Свинина по-псковски жареная (свинина корейка, яйцо, сыр)	1/140	**99,00**	16,9	9	1,2	157
5.	Филе цыпленка, запеченное с грибами (филе ц/б, соевый соус, шампиньоны, лук репч., карри, сыр, майонез, перец болг.)	1/150	**124,00**	29,7	13,05	0,45	245,1
6.	Бедро куриное запеченое	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 «Дружба», жаренная во фритюре (мясо ц/б)	1/80	**52,00**	15,1	64,4	0,8	240
9.	Котлета по-полтавски жаренная (свинина лопатка)	1/60	**39,00**	21,6	27,8	28,8	444,7
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.	Каша перловая с овощами	1/200	**29,00**	8,7	7,8	42,6	279
	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, изготовляются без использования пищевых, биологически активных добавок и компонентов, полученных с применением генно-инженерно-модифицированных организмов
о-модифицированных организмов