

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------------

Холодные закуски

150 **Салат из моркови с яблоком** 36-73

морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок

125 **Салат Питательный** 38-40

картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль

135 **Салат Мимоза** 46-95

рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо

125 **Винегрет** 17-02

картофель, свекла, морковь, огурец соленый, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль

Итого за Холодные закуски 139-10

Выпечка

120 **Сосиска в тесте** 57-28

мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

100 **Пицца** 56-78

сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль

100 **Пирожок с мясом** 32-72

мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

100 **Пирожок с яблоками** 25-04

мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль

120 **Слойка с повидлом из слоенного теста** 30-78

тесто слоеное, повидло, яйцо

Итого за Выпечка 202-60

Обед

90 **Зразы мясные с яйцом** 47-49

мясо свинина, яйцо, хлеб дарницкий, лук репчатый, масло растительное

150 **Макаронные изделия отварные.** 13-56

макароны гр.а, масло сливочное, соль

Итого за Обед 61-05

Итого за день 402-75

Директор

Дудник А.А.

