

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		40-63
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		28-03
Итого за Холодные закуски			68-66
<u>Выпечка</u>			
100	Пицца <i>сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль</i>		60-77
100	Пирожок с капустой <i>мука пшеничная 1с, капуста, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		20-45
191	Пирожок с картошкой <i>мука пшеничная 1с, картофель, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, яйцо, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, соль</i>		20-50
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		62-61
109	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		28-00
Итого за Выпечка			192-33
<u>Обед</u>			
100	Гуляш из свинины <i>мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый</i>		48-16
100	Шницель из свинины <i>мясо свинина, сахар панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		63-55
Итого за Обед			111-71
Итого за день			372-70

Директор

Дудник А.А.

