

04.09.2025

(Буфет)

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

Холодные закуски

125	Салат Питательный картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль		38-39
150	Салат из моркови с яблоком морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок		36-73
110	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным свекла, соус салатный дп, сыр российский		15-34
200	Салат Нежность капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дп, яйцо		35-89

Итого за Холодные закуски**126-35****Выпечка**

120	Сосиска в тесте мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		57-28
100	Пирожок с яблоками мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль		25-04
100	Плюшка с маком мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		31-17
100	Пицца сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль		56-78
120	Слойка с повидлом из слоенного теста тесто слоеное, повидло, яйцо		30-78

Итого за Выпечка**201-05****Обед**

120	Рыба, тушенная в томате с овощами. треска потр. б/г, морковь, лук репчатый, сок томатный, масло растительное, соль, лист лавровый		75-00
-----	---	--	-------

Итого за Обед**75-00****Итого за день****402-40**

Директор

Дудник А.А.

