

**(Буфет)**

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

Холодные закуски

200	<b>Салат Нежность</b> капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дл, яйцо	65-10
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> морковь, соус салатный дл, яблоки, сахар-песок	35-10
125	<b>Салат Питательный</b> картофель, сосиски сливочные, соус салатный дл, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль	41-43
125	<b>Салат из кваш. капусты</b> <b>(Буфет)</b> капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок	24-00
<b>Итого за Холодные закуски</b>		<b>165-63</b>

Выпечка

100	<b>Пицца</b> сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дл, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль	62-69
100	<b>Пирожок с яблоками</b> мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль	27-99
120	<b>Сосиска в тесте</b> мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль	67-90
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> тесто слоеное, повидло, яйцо	34-87
100	<b>Ватрушка с творогом</b> тесто дрожжевое, фарш творожный	37-18
<b>Итого за Выпечка</b>		<b>230-63</b>

Обед

200	<b>Жаркое по-домашнему с мясом птицы</b> картофель, филе куриное, морковь, лук репчатый, масло растительное, лечо натуральное, соль, лист лавровый	68-95
100	<b>Филе куры в сметанном соусе</b> филе куриное, сметана 15%, масло растительное, мука пшеничная 1с, масло сливочное, соль	61-15
<b>Итого за Обед</b>		<b>130-10</b>

Директор  Дудник А.А.**526-36**