

(Буфет)

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

Холодные закуски

200 **Салат Нежность** 70-59

капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дп, яйцо

100 **Салат из свеклы с сыром с
соусом салатным** 21-60

свекла, соус салатный дп, сыр российский

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

морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок

125 **Салат Питательный** 40-23

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

Итого за Холодные закуски 169-15

Выпечка

120 **Сосиска в тесте** 58-74

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

100 **Пирожок с яблоками** 26-89

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

100 **Плюшка с маком** 33-21

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

100 **Пицца** 58-07

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

Итого за Выпечка 207-69

Обед

120 **Шницель из свинины** 75-86

мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное

100 **Гуляш из свинины** 58-00

мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый

100 **Каша рисовая рассыпчатая** 14-56

крупа рисовая, масло сливочное, соль

Итого за Обед 148-42

Итого за день 525-26

Директор

А.А. Дудник

Дудник А.А.

