

(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> | | 41-58 |
| 150 | Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i> | | 24-02 |
| 135 | Салат Мимоза <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i> | | 40-01 |
| Итого за Холодные закуски | | | 105-61 |
| <u>Выпечка</u> | | | |
| 135 | Пирожок с повидлом <i>мука пшеничная 1с, повидло, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i> | | 15-99 |
| 100 | Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i> | | 26-99 |
| 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> | | 61-10 |
| 120 | Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i> | | 34-82 |
| Итого за Выпечка | | | 138-90 |
| <u>Обед</u> | | | |
| 100 | Шницель куриный <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i> | | 92-47 |
| 140 | Плов из птицы <i>филе куриное, крупа рисовая, сок томатный, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, лист лавровый</i> | | 59-13 |
| Итого за Обед | | | 151-60 |
| Итого за день | | | 396-11 |



 Директор _____ Дудник А.А.