

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		41-57
115	Салат Петрушка <i>яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп</i>		55-53
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		28-60
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		43-29
Итого за Холодные закуски			168-99
<u>Выпечка</u>			
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		35-47
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		31-70
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		69-91
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>		67-88
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		31-46
Итого за Выпечка			236-42
<u>Обед</u>			
120	Рыба, тушенная в томате с овощами. <i>филе минтай н/к, морковь, лук репчатый, сок томатный, масло растительное, соль, лист лавровый</i>		82-38
150	Тефтели мясо-крупяные (ежики). <i>мясо свинина, крупа рисовая, лук репчатый, сметана 15%, мука пшеничная 1с, яйцо, масло растительное</i>		55-48
Итого за Обед			137-86
Итого за день			543-27

Директор  Дудник А.А.