

**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	зн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
100	<b>Салат из свеклы с сыром с соусом салатным</b> <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский, кислота лимонная</i>		21-05
110	<b>Винегрет</b> <i>картофель, свекла, морковь, огурец соленый, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль</i>		18-85
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		26-74
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		42-25
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>108-89</b>
<u>Выпечка</u>			
100	<b>Пицца</b> <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>		52-87
100	<b>Плюшка с маком</b> <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		24-63
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		53-18
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		38-75
100	<b>Пирожок с мясом</b> <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		26-50
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>195-93</b>
<u>Обед</u>			
100	<b>Зразы мясные с яйцом</b> <i>мясо свинина, яйцо, хлеб дарницкий, лук репчатый, масло растительное</i>		68-99
150	<b>Макароньы отварные</b> <i>макароньы гр.а, масло сливочное, соль</i>		18-20
<b>Итого за Обед</b>			<b>87-19</b>
<b>Итого за день</b>			<b>392-01</b>

Директор

Дудник А.А.