

(Буфет)

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

Холодные закуски

135	Салат Мимоза <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		40-80
125	Винегрет <i>картофель, свекла, морковь, огурец соленый, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль</i>		17-05
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		36-73
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		38-31

Итого за Холодные закуски**132-89****Выпечка**

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>		58-16
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		33-49
130	Пирожок с рисом <i>мука пшеничная 1с, крупа рисовая, сахар-песок, молоко сухое, яйцо, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), соль</i>		26-14
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		30-78
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		34-04

Итого за Выпечка**182-61****Обед**

80	Котлеты из мяса (рубленые). <i>мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль</i>		43-68
150	Макаронные изделия отварные. <i>макароны гр.а, масло сливочное, соль</i>		14-24
120	Рыба, тушенная в томате с овощами. <i>филе минтай н/к, морковь, лук репчатый, сок томатный, масло растительное, соль, лист лавровый</i>		68-40

Итого за Обед**126-32****Итого за день****441-82**

Директор

Лудник А.А.

