

**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Холодные закуски</u></b>			
135	<b>Салат Мимоза</b> <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		47-32
125	<b>Салат из кваш.капусты (Буфет)</b> <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		23-90
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		40-19
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>111-41</b>
<b><u>Выпечка</u></b>			
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>		61-19
109	<b>Плюшка с маком</b> <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		27-53
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		61-32
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		36-11
100	<b>Ватрушка с творогом</b> <i>тесто дрожжевое, фарш творожный</i>		32-60
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>218-75</b>
<b><u>Обед</u></b>			
200	<b>Жаркое по-домашнему с мясом птицы</b> <i>картофель, филе куриное, морковь, лук репчатый, масло растительное, сок томатный, соль, лист лавровый</i>		68-96
<b>Итого за Обед</b>			<b>68-96</b>
<b>Итого за день</b>			<b>399-12</b>

Директор

Дудник А.А.

