

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
115	Салат Петрушка <i>яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп</i>		48-98
125	Винегрет <i>картофель, свекла, огурец соленый, морковь, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль</i>		20-22
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		41-57
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		42-42
Итого за Холодные закуски			153-19
<u>Выпечка</u>			
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>		68-02
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		33-79
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-47
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		32-28
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		32-44
Итого за Выпечка			235-00
<u>Обед</u>			
100	Шницель куриный <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		110-00
150	Макаронные изделия отварные <i>макарони гр,а, масло сливочное, соль</i>		20-00
80	Котлеты из мяса (рубленые). <i>мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль</i>		40-00
Итого за Обед			170-00
Итого за день			558-19

Директор  Дудник А.А.