

(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
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		26-50
125	Салат из кваш.капусты (Буфет) <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		24-70
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			135-19
<u>Выпечка</u>			
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		33-77
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		30-34
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-46
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
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		32-28
Итого за Выпечка			232-87
<u>Обед</u>			
120	Рыба (филе), запеченная под соусом <i>филе минтай н/к, сыр российский, соус салатный дп, масло растительное, мука пшеничная 1с, сок томатный, соль</i>		81-90
120	Тeftели мясо-крупяные (ежики) <i>мясо свинина, крупа рисовая, лук репчатый, сметана 15%, мука пшеничная 1с, яйцо, масло растительное</i>		45-00
Итого за Обед			126-90
Итого за день			494-96

 Директор  Дудник А.А.
