

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		49-16
110	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский, кислота лимонная</i>		12-17
Итого за Холодные закуски			61-33
<u>Выпечка</u>			
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		26-80
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>		58-90
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		26-83
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		59-50
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		34-78
Итого за Выпечка			206-81
<u>Обед</u>			
180	Запеканка картофельная с мясом <i>картофель, мясо свинина, лук репчатый, масло сливочное, соль, масло растительное</i>		55-80
Итого за Обед			55-80
Итого за день			323-94

Директор

Дудник А.А.

