

**(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>			
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		44-07
115	<b>Салат Петрушка</b> <i>яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп</i>		48-12
100	<b>Салат из свеклы с сыром с соусом салатным</b> <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		24-50
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>116-69</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>		67-45
100	<b>Пирожок с капустой</b> <i>мука пшеничная 1с, капуста, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		24-60
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		67-59
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		31-46
135	<b>Пирожок с повидлом</b> <i>мука пшеничная 1с, повидло, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		36-20
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>227-30</b>
<b><u>Обед</u></b>			
150	<b>Мясо по-французски (свинина)</b> <i>мясо свинина, помидоры, сметана 15%, сыр российский, лук репчатый, соль</i>		120-00
70	<b>Суфле из печени</b> <i>печень говяжья дп замороженная, молоко, яйцо, лук репчатый, мука пшеничная 1с, масло растительное</i>		52-00
100	<b>Каша гречневая рассыпчатая</b> <i>крупа гречневая, масло сливочное обогащенное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>		15-00
<b>Итого за Обед</b>			<b>187-00</b>
<b>Итого за день</b>			<b>530-99</b>

Директор  Дудник А.А.