

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	--	-------------------------------

Холодные закуски

150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		31-00
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		43-73
190	Салат Мимоза <i>крупа рисовая, рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, яйцо</i>		40-01
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский, кислота лимонная</i>		30-38

Итого за Холодные закуски **145-12**

Выпечка

120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		58-48
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>		56-96
135	Пирожок с повидлом <i>мука пшеничная 1с, повидло, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		30-83
109	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		24-52
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		40-11

Итого за Выпечка **210-90**

Обед

90	Зразы мясные с яйцом <i>мясо свинина, яйцо, хлеб дарницкий, лук репчатый, масло растительное</i>		51-60
150	Макароньы отварные <i>макароньы гр.а, масло сливочное, соль</i>		19-11

Итого за Обед **70-71**

Итого за день **426-73**

