

(Буфет)

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

Холодные закуски

- 100 **Салат из капусты с растительным маслом (Буфет)** 11-65

капуста, морковь, масло растительное, лук репчатый, сахар-песок

- 125 **Салат Питательный** 41-47

картофель, сосиски сливочные, соус салатный оп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль

- 115 **Салат Петрушка** 39-36

яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный оп

- 125 **Винегрет** 22-08

картофель, свекла, огурец соленый, морковь, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль

Итого за Холодные закуски

114-56

Выпечка

- 120 **Сосиска в тесте** 68-03

мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

- 100 **Пицца** 62-78

сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный оп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль

- 100 **Пирожок с мясом** 36-05

мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

- 100 **Пирожок с яблоками** 28-11

мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль

- 120 **Слойка с повидлом из слоенного теста** 34-87

тесто слоеное, повидло, яйцо

Итого за Выпечка

229-84

Обед

- 90 **Зразы мясные с яйцом** 53-45

мясо свинина, яйцо, хлеб барницкий, лук репчатый, масло растительное

Итого за Обед

53-45

Итого за Буфет

397-85

Директор _____ Дудник А.А.

