

(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>		40-58
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		26-30
135	Салат Мимоза <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		47-32
Итого за Холодные закуски			114-20
<u>Выпечка</u>			
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		36-11
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		21-02
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		27-26
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>		61-01
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		61-03
Итого за Выпечка			206-43
<u>Обед</u>			
137	Шницель куриный <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		97-51
140	Плов из птицы <i>филе куриное, крупа рисовая, сок томатный, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, лист лавровый</i>		59-74
Итого за Обед			157-25
Итого за день			477-88

Директор

Будник А.А.

