

**(Буфет)**

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

**Холодные закуски**

135	<b>Салат Мимоза</b> <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		57-50
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		41-57
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		43-82
110	<b>Салат из свеклы с сыром с соусом салатным</b> <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		25-00

**Итого за Холодные закуски**

167-89

**Выпечка**

100	<b>Ватрушка с творогом</b> <i>тесто дрожжевое, фарш творожный</i>		38-22
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>		68-26
100	<b>Пирожок с мясом</b> <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		33-01
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-90
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		32-32

**Итого за Выпечка**

240-71

**Обед**

180	<b>Запеканка картофельная с мясом.</b> <i>картофель, мясо свинина, лук репчатый, масло сливочное, соль, масло растительное</i>		50-80
150	<b>Шашлычок из свинины</b> <i>мясо свинина, лимоны, помидоры, лук репчатый, соль, масло растительное</i>		105-00

**Итого за Обед**

155-80

**Итого за день**

564-40

Директор \_\_\_\_\_ Дудник А.А.