

(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>		41-73
115	Салат Петрушка <i>яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп</i>		51-28
Итого за Холодные закуски			93-01
<u>Выпечка</u>			
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>		67-48
100	Пирожок с капустой <i>мука пшеничная 1с, капуста, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		24-35
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-48
140	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		28-89
191	Пирожок с картошкой <i>мука пшеничная 1с, картофель, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, яйцо, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, соль</i>		22-50
Итого за Выпечка			211-70
<u>Обед</u>			
100	Гуляш из свинины <i>мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый</i>		42-80
100	Каша гречневая рассыпчатая. <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>		15-50
Итого за Обед			58-30
Итого за Буфет			363-01

Директор _____ Дудник А.А.

