

(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 оп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		40-61
125	Салат из кваш.капусты (Буфет) <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		23-90
110	Салат из свежих огурцов, кукурузы консервированной, сыра с соусом салатным <i>кукуруза консервированная, огурцы, сыр российский, соус салатный оп, крупа рисовая, соль</i>		45-45
Итого за Холодные закуски			109-96
<u>Выпечка</u>			
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		61-03
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>		27-17
100	Пицца <i>сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный оп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль</i>		61-01
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		36-11
Итого за Выпечка			206-34
<u>Обед</u>			
100	Рыба (филе), тушеная в томате с овощами <i>филе н-к рыб семейства треск-лосос мороз без костей на коже, морковь, лук репчатый, сок томатный, масло растительное, соль, лист лавровый</i>		68-59
150	Пюре картофельное <i>картофель, молоко, масло сливочное</i>		31-25
Итого за Обед			99-84
Итого за день			416-14

Директор

Дулдик А.А.

