(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	Холодные закуски		
125	**Салат Питательный** *картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль*		43-85
115	**Салат Петрушка** *яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп*		56-11
100	**Салат из свеклы с сыром с соусом салатным** *свекла, соус салатный дп, сыр российский*		25-80
	Итого за Холодные закуски		125-76
	Выпечка		
100	**Пицца** *сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль*		67-71
100	**Пирожок с капустой** *мука пшеничная 1с, капуста, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль*		24-78
120	**Сосиска в тесте** *мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль*		68-93
120	**Слойка с повидлом из слоенного теста** *тесто слоеное, повидло, яйцо*		31-00
	Итого за Выпечка		192-42
	Обед		
100	**Гуляш из свинины** *мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый*		61-00
100	**Каша гречневая рассыпчатая.** *крупа гречневая, масло сливочное, соль*		18-00
100	**Шницель из свинины** *мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное*		86-94
	Итого за Обед		165-94
	Итого за день		484-12

Директор _____ Дудник А.А.

_____