

**(Буфет)**

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

**Холодные закуски**

|     |                                                                                                                                                |  |       |
|-----|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| 200 | <b>Салат Нежность</b><br>капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный оп, яйцо                                          |  | 62-31 |
| 100 | <b>Салат из свеклы с сыром с<br/>соусом салатным</b><br>свекла, соус салатный оп, сыр российский                                               |  | 22-40 |
| 150 | <b>Салат из моркови с яблоком</b><br>морковь, соус салатный оп, яблоки, сахар-песок                                                            |  | 34-64 |
| 125 | <b>Салат Питательный</b><br>картофель, сосиски сливочные, соус салатный оп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль |  | 41-47 |

**Итого за Холодные закуски****160-82****Выпечка**

|     |                                                                                                                                                                                                    |  |       |
|-----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| 120 | <b>Сосиска в тесте</b><br>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль                                                      |  | 68-59 |
| 100 | <b>Пирожок с яблоками</b><br>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль                                                 |  | 28-99 |
| 120 | <b>Слойка с повидлом из<br/>слоенного теста</b><br>тесто слоеное, повидло, яйцо                                                                                                                    |  | 34-87 |
| 100 | <b>Плюшка с маком</b><br>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль                                                        |  | 34-31 |
| 100 | <b>Пицца</b><br>сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный оп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль |  | 63-30 |

**Итого за Выпечка****230-06****Обед**

|     |                                                                                                                                 |  |       |
|-----|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|-------|
| 120 | <b>Шницель из свинины</b><br>мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное                 |  | 86-94 |
| 100 | <b>Гуляш из свинины</b><br>мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый |  | 61-00 |
| 100 | <b>Каша рисовая рассыпчатая</b><br>крупа рисовая, масло сливочное, соль                                                         |  | 13-95 |

**Итого****161-89****Итого за день****552-77**

Директор

Дудник А.А.

