

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
110	Винегрет <i>картофель, свекла, морковь, огурец соленый, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль</i>		12-71
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		29-18
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		49-21
Итого за Холодные закуски			91-10
<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>		58-83
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		27-05
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		59-49
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		34-78
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		26-90
Итого за Выпечка			207-05
<u>Обед</u>			
137	Шницель из свинины <i>мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		78-48
80	Котлеты из мяса (рубленые) <i>мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль</i>		38-50
150	Макаронные изделия отварные <i>макароны гр.а, масло сливочное, соль</i>		18-50
Итого за Обед			135-48
Итого за день			433-63

Директор

Дудвик А.А.

