

(Буфет)

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

Холодные закуски

135	Салат Мимоза <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		57-50
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		36-93
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		40-46
110	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		15-15

Итого за Холодные закуски**150-04****Выпечка**

100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		33-17
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>		65-61
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		36-68
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-46
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		33-57

Итого за Выпечка**237-49****Обед**

150	Мясо по-французски (свинина) <i>мясо свинина, помидоры, сметана 15%, сыр российский, лук репчатый, соль</i>		120-00
180	Запеканка картофельная с мясом. <i>картофель, мясо свинина, лук репчатый, масло сливочное, соль, масло растительное</i>		61-40

Итого за Обед**181-40****Итого за день****568-93**

Директор _____ Дудник А.А.

