

**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Холодные закуски</u></b>			
100	<b>Салат из свеклы с сыром с соусом салатным</b> <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		26-50
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		39-74
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		41-73
115	<b>Салат Петрушка</b> <i>яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп</i>		51-28
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>159-25</b>
<b><u>Выпечка</u></b>			
100	<b>Пицца</b> <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>		67-48
100	<b>Пирожок с яблоками</b> <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		29-49
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-48
135	<b>Пирожок с повидлом</b> <i>мука пшеничная 1с, повидло, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		32-28
100	<b>Ватрушка с творогом</b> <i>тесто дрожжевое, фарш творожный</i>		39-52
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>237-25</b>
<b><u>Обед</u></b>			
100	<b>Шницель из свинины</b> <i>мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		86-94
100	<b>Гуляш из свинины</b> <i>мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый</i>		61-00
100	<b>Каша рисовая рассыпчатая</b> <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>		15-50
<b>Итого за Обед</b>			<b>163-44</b>
<b>Итого за день</b>			<b>559-94</b>

Директор



Дудник А.А.

