

(Буфет)

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

Холодные закуски

150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		34-73
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		39-74
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		20-70

Итого за Холодные закуски**95-17****Выпечка**

120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-41
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>		62-89
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		36-71
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		34-08
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		34-87

Итого за Выпечка**236-96****Обед**

180	Голубцы ленивые <i>капуста, мясо свинина, лук репчатый, крупа рисовая, морковь, масло сливочное</i>		67-16
120	Рыба, тушеная в томате с овощами. <i>филе минтай н/к, морковь, лук репчатый, сок томатный, масло растительное, соль, лист лавровый</i>		82-38

Итого за Обед**149-54****Итого за день****481-67**

Директор

Дудник А.А.

