

(Буфет)

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

Холодные закуски

64-01

200 Салат Нежность

капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дп, яйцо

24-50

**100 Салат из свеклы с сыром с
соусом салатным**

свекла, соус салатный дп, сыр российский

37-56

150 Салат из моркови с яблоком

морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок

40-52

125 Салат Питательный

картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль

166-59

Итого за Холодные закуски**Выпечка**

68-26

120 Сосиска в тесте

мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

29-17

100 Пирожок с яблоками

мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль

33-58

**120 Слойка с повидлом из
слоенного теста**

тесто слоеное, повидло, яйцо

33-69

100 Плюшка с маком

мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

66-69

100 Пицца

сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль

231-39

Итого за Выпечка**Обед**

120-00

**150 Мясо по-французски
(свинина)**

мясо свинина, помидоры, сметана 15%, сыр российский, лук репчатый, соль

14-50

100 Каша рисовая рассыпчатая

крупа рисовая, масло сливочное, соль

49-00

100 Гуляш из свинины

мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый

183-50

Итого за Обед

581-48

Итого за день

Директор

Дудник А.А.

