

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		39-74
115	Салат Петрушка <i>яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп</i>		51-29
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		24-99
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		41-73
Итого за Холодные закуски			157-75
<u>Выпечка</u>			
130	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		36-24
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		29-49
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		68-48
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>		67-48
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		32-28
Итого за Выпечка			233-97
<u>Обед</u>			
150	Мясо по-французски (свинина) <i>мясо свинина, помидоры, сметана 15%, сыр российский, лук репчатый, соль</i>		120-00
150	Тефтели мясо-крупяные (ежики). <i>мясо свинина, крупа рисовая, лук репчатый, сметана 15%, мука пшеничная 1с, яйцо, масло растительное</i>		48-20
Итого за Обед			168-20
Итого за день			559-92

Директор

Дудник А.А.

