

(Буфет)

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

Холодные закуски

100 **Салат из свеклы с сыром с соусом салатным** 24-50
свекла, соус салатный дп, сыр российский

150 **Салат из моркови с яблоком** 37-57
морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок

125 **Салат Питательный** 38-28
картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль

135 **Салат Мимоза** 57-50
рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо

Итого за Холодные закуски 157-85

Выпечка

100 **Пицца** 61-83
сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль

100 **Пирожок с яблоками** 29-17
мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль

120 **Сосиска в тесте** 62-70
мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

120 **Слойка с повидлом из слоенного теста** 33-58
тесто слоеное, повидло, яйцо

100 **Ватрушка с творогом** 38-83
тесто дрожжевое, фарш творожный

Итого за Выпечка 226-11

Обед

200 **Жаркое по-домашнему с мясом птицы** 70-32
картофель, филе куриное, морковь, лук репчатый, масло растительное, лечо натуральное, соль, лист лавровый

150 **Шашлычок из курицы** 113-20
филе куриное, помидоры, лук репчатый, лимоны, сметана 15%, соль

Итого за Обед 183-52

Итого за День 567-48

Директор

Дудник А.А.

