

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		37-39
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский</i>		26-50
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		33-30
Итого за Холодные закуски			97-19
<u>Выпечка</u>			
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>		57-00
140	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		29-49
109	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		35-21
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		57-19
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		39-34
130	Пирожок с рисом <i>мука пшеничная 1с, крупа рисовая, сахар-песок, молоко сухое, яйцо, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), соль</i>		32-25
Итого за Выпечка			250-48
<u>Обед</u>			
100	Гуляш из свинины <i>мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый</i>		50-57
100	Шницель из свинины <i>мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		89-00
100	Каша гречневая рассыпчатая <i>крупа гречневая, масло сливочное обогатненное, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>		18-00
Итого за Обед			157-57
Итого за день			505-24

Директор _____ Дудник А.А.