

(Буфет)

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

Холодные закуски

135	Салат Мимоза рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо		61-85
150	Салат из моркови с яблоком морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок		32-77
125	Салат Питательный картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль		36-55
110	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным свекла, соус салатный дп, сыр российский		26-50

Итого за Холодные закуски

157-67

Выпечка

100	Плюшка с маком мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		35-21
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		53-96
100	Пирожок с мясом мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		34-36
120	Сосиска в тесте мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		56-81
120	Слойка с повидлом из слоенного теста тесто слоеное, повидло, яйцо		39-34
100	Ватрушка с творогом тесто дрожжевое, фарш творожный		37-01

Итого за Выпечка

256-69

Обед

180	Запеканка картофельная с мясом. картофель, мясо свинина, лук репчатый, масло сливочное, соль, масло растительное		55-50
150	Мясо по-французски (свинина) мясо свинина, помидоры, сметана 15%, сыр российский, лук репчатый, соль		119-07

Итого за Обед

174-57

Итого за день

588-93

Директор _____ Дудник А.А.