

(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>		32-77
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		36-51
135	Салат Мимоза <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		61-85
125	Винегрет <i>картофель, свекла, огурец соленый, морковь, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль</i>		22-68
Итого за Холодные закуски			153-81
<u>Выпечка</u>			
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		57-10
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>		56-13
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		34-93
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		27-20
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		39-34
Итого за Выпечка			214-70
<u>Обед</u>			
100	Зразы мясные с яйцом <i>мясо свинина, яйцо, хлеб дарницкий, лук репчатый, масло растительное</i>		61-00
80	Котлеты из мяса (рубленые) <i>мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль</i>		55-00
150	Макаронные изделия отварные. <i>макароны гр.а, масло сливочное, соль</i>		25-00
Итого за Обед			141-00
Итого за день			509-51

Директор _____ Дудник А.А.