

(Буфет)

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

Холодные закуски

200	Салат Нежность <i>капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дп, яйцо</i>		75-82
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
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		37-39

Итого за Холодные закуски**173-01****Выпечка**

120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		57-19
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		27-73
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		34-08
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		35-76
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

Итого за Выпечка**211-76****Обед**

120	Шницель из свинины <i>мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		74-54
100	Гуляш из свинины <i>мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый</i>		61-00
100	Каша рисовая рассыпчатая <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>		16-55

Итого за Обед**152-09****Итого за день****536-86**

Директор _____ Дудник А.А.