

(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 из кваш.капусты (Буфет) <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		23-90
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		52-65
135	Салат Мимоза <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		46-94
Итого за Холодные закуски			123-49
<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>		51-03
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		22-26
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		50-73
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		32-11
100	Ватрушка с творогом <i>тесто дрожжевое, фарш творожный</i>		31-00
Итого за Выпечка			187-13
<u>Обед</u>			
200	Жаркое по-домашнему с мясом птицы <i>картофель, филе куриное, морковь, лук репчатый, масло растительное, сок томатный, соль, лист лавровый</i>		69-75
100	Шницель куриный <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		94-45
Итого за Обед			164-20
Итого за день			474-82

Директор _____ Дудник А.А. _____