

(Буфет)

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

Холодные закуски

150 **Салат из моркови с яблоком** 39-62

морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок

125 **Салат Питательный** 40-80

картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль

110 **Салат из свежих огурцов, кукурузы консервированной, сыра с соусом салатным** 49-08

кукуруза консервированная, огурцы, сыр российский, соус салатный дп, крупа рисовая, соль

125 **Винегрет** 19-96

картофель, свекла, огурец соленый, морковь, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль

Итого за Холодные закуски 149-46

Выпечка

120 **Сосиска в тесте** 67-89

мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

100 **Пицца** 64-99

сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль

100 **Пирожок с мясом** 32-93

мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

100 **Пирожок с яблоками** 29-19

мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль

120 **Слойка с повидлом из слоенного теста** 32-25

тесто слоеное, повидло, яйцо

Итого за Выпечка 227-25

Обед

80 **Котлеты из мяса (рубленые).** 40-92

мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль

150 **Мясо по-французски (свинина)** 120-00

мясо свинина, помидоры, сметана 15%, сыр российский, лук репчатый, соль

Итого за Обед 160-92

Итого за день 537-63

Директор _____ Дудник А.А.

