

(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>		25-68
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		42-65
40	Салат из капусты с растительным маслом <i>капуста, морковь, масло растительное, сахар-песок, лук репчатый</i>		12-02
110	Винегрет <i>картофель, свекла, морковь, огурец соленый, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль</i>		18-08
Итого за Холодные закуски			98-43
<u>Выпечка</u>			
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		56-00
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>		55-58
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		26-10
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		18-58
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		36-11
Итого за Выпечка			192-37
<u>Обед</u>			
80	Котлеты <i>мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль</i>		61-00
120	Шницель из свинины <i>мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		88-95
150	Макароны отварные <i>макароны гр.а, масло сливочное, соль</i>		18-50
Итого за Обед			168-45
Итого за день			459-25

Директор

Дудник А.А.

