

(Буфет)

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

Холодные закуски

125	Салат из кваш.капусты (Буфет) капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок		41-80
150	Салат из моркови с яблоком морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок		38-52
125	Салат Питательный картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль		41-09
135	Салат Мимоза рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо		62-31

Итого за Холодные закуски**183-72****Выпечка**

100	Плюшка с маком мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		32-89
100	Пицца сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль		64-91
100	Пирожок с мясом мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		36-24
120	Сосиска в тесте мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль		68-25
120	Слойка с повидлом из слоенного теста тесто слоеное, повидло, яйцо		33-57

Итого за Выпечка**235-86****Обед**

180	Запеканка картофельная с мясом. картофель, мясо свинина, лук репчатый, масло сливочное, соль, масло растительное		30-43
100	Шницель из свинины мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное		86-95

Итого за Обед**117-38****Итого за день****536-96**

Директор

Дудник А.А.

