(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
	Холодные закуски		
125	**Салат Питательный** *картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль*		41-09
150	**Салат из моркови с яблоком** *морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок*		38-52
110	**Салат из свеклы с сыром с соусом салатным** *свекла, соус салатный дп, сыр российский*		14-47
135	**Салат Мимоза** *рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо*		62-70
	Итого за Холодные закуски		156-78
	Выпечка		
120	**Сосиска в тесте** *мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль*		68-25
100	**Пирожок с яблоками** *мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль*		28-69
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*		64-20
120	**Слойка с повидлом из слоенного теста** *тесто слоеное, повидло, яйцо*		33-57
	Итого за Выпечка		227-60
	Обед		
100	**Рыба (филе), тушенная в томате с овощами** *треска потр. б/г, морковь, лук репчатый, сок томатный, масло растительное, соль, лист лавровый*		82-38
	Итого за Обед		82-38
	Итого за день		466-76

Директор Дудник А.А.