

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
200	Салат Нежность <i>капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дп, яйцо</i>		36-39
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский, кислота лимонная</i>		19-01
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		42-04
Итого за Холодные закуски			97-44
<u>Выпечка</u>			
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		61-02
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		20-91
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		36-14
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		27-03
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>		61-21
Итого за Выпечка			206-31
<u>Обед</u>			
120	Шницель из свинины <i>мясо свинина, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		74-17
100	Гуляш из свинины <i>мясо свинина, сок томатный, лук репчатый, масло растительное, мука пшеничная 1с, соль, лист лавровый</i>		47-87
100	Каша рисовая рассыпчатая <i>крупа рисовая, масло сливочное, соль</i>		17-76
Итого за Обед			139-80
Итого за день			443-55

Директор _____ Дуаник А.А.

