

**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Холодные закуски</u></b>			
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		41-86
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		27-62
100	<b>Салат из кваш.капусты (Буфет)</b> <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		18-80
200	<b>Салат Нежность</b> <i>капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дп, яйцо</i>		65-88
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>154-16</b>
<b><u>Выпечка</u></b>			
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		40-09
100	<b>Пирожок с яблоками</b> <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		20-03
100	<b>Плюшка с маком</b> <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		24-97
100	<b>Пицца</b> <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>		54-47
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		55-80
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>195-36</b>
<b><u>Обед</u></b>			
137	<b>Шницель куриный</b> <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		72-18
150	<b>Плов с курой</b> <i>мука рисовая, сок томатный, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, лист лавровый</i>		54-72
<b>Итого за Обед</b>			<b>126-90</b>
<b>Итого за день</b>			<b>476-42</b>



Директор \_\_\_\_\_ Зайцев А.А.