

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <small>свекла, соус салатный дп, сыр российский, кислота лимонная</small>		19-11
125	Салат Питательный <small>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</small>		40-39
Итого за Холодные закуски			59-50
<u>Выпечка</u>			
120	Сосиска в тесте <small>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</small>		61-13
100	Пицца <small>сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль</small>		58-60
100	Пирожок с мясом <small>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</small>		28-25
100	Плюшка с маком <small>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</small>		27-21
133	Пирожок с капустой <small>мука пшеничная 1с, капуста, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</small>		19-20
Итого за Выпечка			194-39
<u>Обед</u>			
180	Голубцы ленивые <small>капуста, мясо свинина, лук репчатый, крупа рисовая, морковь, масло сливочное</small>		62-89
Итого за Обед			62-89
Итого за день			316-78

Директор _____ Дудник А.А.

