

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<u>Холодные закуски</u>			
125	Салат из кваш.капусты (Буфет) <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		23-90
125	Салат Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		40-58
135	Салат Мимоза <i>рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо</i>		47-32
Итого за Холодные закуски			111-80
<u>Выпечка</u>			
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		27-26
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>		61-01
100	Пирожок с мясом <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		28-15
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		61-03
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		36-11
Итого за Выпечка			213-56
<u>Обед</u>			
180	Запеканка картофельная с мясом <i>картофель, мясо свинина, лук репчатый, масло сливочное, соль, масло растительное</i>		57-88
Итого за Обед			57-88
Итого за день			383-24


 Директор _____ Дудник А.А.