

(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 Питательный <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		42-91
115	Салат Петрушка <i>яйцо, огурцы, помидоры, горошек зеленый консервы, соус салатный дп</i>		45-44
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		27-67
100	Салат из свеклы с сыром с соусом салатным <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский, кислота лимонная</i>		30-38
Итого за Холодные закуски			146-40
<u>Выпечка</u>			
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>		56-49
100	Пирожок с капустой <i>мука пшеничная 1с, капуста, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		16-47
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		56-37
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		38-72
109	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		25-92
Итого за Выпечка			193-97
<u>Обед</u>			
50/50	Печень по-строгановски <i>печень говяжья дп замороженная, сметана 15%, масло сливочное обогатненное, мука пшеничная 1с, томат-паста, соль йодированная с пониженным содержанием натрия</i>		55-90
100	Греча рассыпчатая <i>крупа гречневая, масло сливочное, соль</i>		15-85
Итого за Обед			71-75
Итого за день			412-12

Директор

Лудник А.А.

