

(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>		40-39
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		25-61
200	Салат Нежность <i>капуста, крабовая палочка, кукуруза консервированная, соус салатный дп, яйцо</i>		53-01
Итого за Холодные закуски			119-01
<u>Выпечка</u>			
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		36-14
100	Пирожок с яблоками <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		21-01
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		27-20
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>		58-74
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		61-12
Итого за Выпечка			204-21
<u>Обед</u>			
137	Шницель куриный <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		103-59
140	Плов из птицы <i>филе куриное, крупа рисовая, сок томатный, лук репчатый, морковь, масло растительное, соль, лист лавровый</i>		57-86
Итого за Обед			161-45
Итого за день			484-67

Директор

Дудник А.А.

