

(Буфет)

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
-----------	--------------------	---	-------------------------

Холодные закуски

135 **Салат Мимоза.** 47-32

рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, крупа рисовая, яйцо

125 **Салат Питательный** 39-50

картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль

125 **Винегрет** 14-27

картофель, свекла, морковь, огурец соленый, горошек зеленый консервы, лук репчатый, масло растительное, соль

Итого за Холодные закуски

101-09

Выпечка

120 **Сосиска в тесте** 60-97

мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

100 **Пицца** 58-57

сосиски сливочные, мука пшеничная 1с, соус салатный дп, сыр российский, огурец соленый, дрожжи (прессованные), сахар-песок, яйцо, маргарин, масло растительное, молоко сухое, соль

100 **Пирожок с мясом** 28-13

мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль

120 **Слойка с повидлом из слоенного теста** 36-12

тесто слоеное, повидло, яйцо

191 **Пирожок с картошкой** 22-80

мука пшеничная 1с, картофель, лук репчатый, молоко сухое, сахар-песок, яйцо, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, соль

Итого за Выпечка

206-59

Обед

80 **Котлеты из мяса (рубленые)** 51-52

мясо свинина, лук репчатый, батон, сухари панировочные, масло растительное, яйцо, соль

150 **Макаронные изделия отварные** 20-02

макаронные изделия, масло сливочное, соль

Итого за Обед

71-54

Итого за день

379-22

Директор _____ Дудник А.А.

