

**(Буфет)**

Выход (г)	Наименование блюда	эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания (руб)
<b><u>Холодные закуски</u></b>			
100	<b>Салат из свеклы с сыром с соусом салатным</b> <i>свекла, соус салатный дп, сыр российский, кислота лимонная</i>		30-06
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		27-67
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		42-91
190	<b>Салат Мимоза</b> <i>крупа рисовая, рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, яйцо</i>		48-65
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>149-29</b>
<b><u>Выпечка</u></b>			
100	<b>Пицца</b> <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	<b>Пирожок с яблоками</b> <i>мука пшеничная 1с, яблоки, сахар-песок, молоко сухое, дрожжи (прессованные), маргарин, масло растительное, яйцо, соль</i>		18-66
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		56-37
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		38-72
100	<b>Ватрушка с творогом</b> <i>тесто дрожжевое, фарш творожный</i>		31-07
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>201-31</b>
<b><u>Обед</u></b>			
200	<b>Жаркое по-домашнему с курой</b> <i>картофель, филе куриное, морковь, лук репчатый, масло растительное, сок томатный, соль, лист лавровый</i>		59-16
120	<b>Шницель куриный</b> <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		75-80
<b>Итого за Обед</b>			<b>134-96</b>
<b>Итого за день</b>			<b>485-56</b>

Директор

Дудник А.А.

