

**(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>			
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		27-62
100	<b>Салат из кваш.капусты (Буфет)</b> <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		18-80
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		41-72
<b>Итого за Холодные закуски</b>			<b>88-14</b>
<b><u>Выпечка</u></b>			
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		55-93
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>		56-22
100	<b>Пирожок с мясом</b> <i>мука пшеничная 1с, мясо свинина, сахар-песок, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		30-05
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		40-09
100	<b>Плюшка с маком</b> <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		25-22
<b>Итого за Выпечка</b>			<b>207-51</b>
<b><u>Обед</u></b>			
180	<b>Голубцы ленивые</b> <i>капуста, мясо свинина, лук репчатый, крупа рисовая, масло сливочное, морковь</i>		64-24
<b>Итого за Обед</b>			<b>64-24</b>
<b>Итого за день</b>			<b>359-89</b>

Директор

Дудин А.А.

