

(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>		41-83
150	Салат из моркови с яблоком <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		26-29
190	Салат Мимоза <i>крупа рисовая, рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, яйцо</i>		40-01
100	Салат из кваш.капусты (Буфет) <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		13-05
Итого за Холодные закуски			121-18
<u>Выпечка</u>			
120	Сосиска в тесте <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		53-21
100	Ватрушка с творогом <i>тесто дрожжевое, фарш творожный</i>		31-47
100	Плюшка с маком <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		24-67
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>		52-70
120	Слойка с повидлом из слоенного теста <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		38-75
Итого за Выпечка			200-80
<u>Обед</u>			
100	Рыба (филе), тушенная в томате с овощами <i>филе н-к рыб семейства треск-лосос морозе без костей на коже, морковь, лук репчатый, масло растительное, сок томатный, сахар-песок, соль, лист лавровый</i>		38-10
150	Пюре картофельное <i>картофель, молоко, масло сливочное</i>		18-02
Итого за Обед			56-12
Итого за день			378-10

Директор

Дудник А.А.

