

**(Буфет)**

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

**Холодные закуски**

100	<b>Салат из кваш.капусты (Буфет)</b> <i>капуста квашеная, масло растительное, сахар-песок</i>		19-10
150	<b>Салат из моркови с яблоком</b> <i>морковь, соус салатный дп, яблоки, сахар-песок</i>		26-62
125	<b>Салат Питательный</b> <i>картофель, сосиски сливочные, соус салатный дп, горошек зеленый консервы, яйцо, огурец соленый, лук репчатый, соль</i>		42-25
190	<b>Салат Мимоза</b> <i>крупа рисовая, рыбная консерва, соус салатный дп, кукуруза консервированная, яйцо</i>		40-01

**Итого за Холодные закуски**

127-98

**Выпечка**

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>		52-87
109	<b>Плюшка с маком</b> <i>мука пшеничная 1с, сахар-песок, масло растительное, молоко сухое, мак, маргарин, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		18-55
120	<b>Сосиска в тесте</b> <i>мука пшеничная 1с, сосиски сливочные, молоко сухое, маргарин, масло растительное, дрожжи (прессованные), яйцо, соль</i>		53-19
120	<b>Слойка с повидлом из слоенного теста</b> <i>тесто слоеное, повидло, яйцо</i>		38-75
100	<b>Ватрушка с творогом</b> <i>тесто дрожжевое, фарш творожный</i>		30-80

**Итого за Выпечка**

194-16

**Обед**

200	<b>Жаркое по-домашнему с курой</b> <i>картофель, филе куриное, морковь, лук репчатый, масло растительное, сок томатный, соль, лист лавровый</i>		54-73
120	<b>Шницель куриный</b> <i>филе куриное, сухари панировочные, яйцо, масло растительное, соль, масло сливочное</i>		75-80

**Итого за Обед**

130-53

**Итого за день**

452-67

Директор

Дудник А.А.