

(Буфет 1блюда)

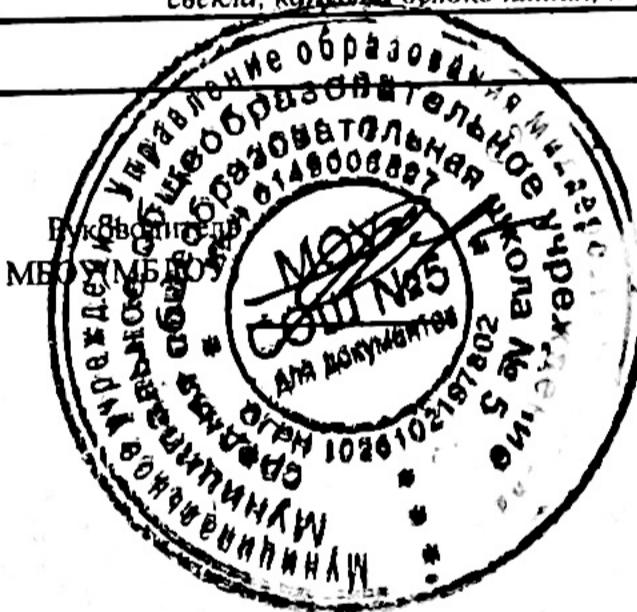
Выход (г)	Наименование блюда	Эн. цен. (ккал), белки (г), углеводы (г), витамины (мг), микроэлементы (мг)	Стоимость питания	Номер рецептуры
200	Суп картофельный с вермишелью	ЭЦ-95, Бел-2, Жир-2, Угл-14 картофель, вермишель, морковь, лук репчатый, масло растительное.	30-00	103
200	Суп картофельный с горохом .	ЭЦ-119, Бел-4, Жир-4, Угл-13 картофель, горох калотый, лук репчатый, морковь, масло растительное., петрушка (корень)	30-00	102
200	Суп картофельный с клецками.	ЭЦ-115, Бел-3, Жир-4, Угл-15 картофель, мука пшеничная высшего сорта, морковь, лук репчатый, яйцо куриное, масло растительное., масло сливочное, соль подированная	30-00	108
200	Суп картофельный с крупой(пшеничный)	ЭЦ-69, Бел-2, Жир-2, Угл-10 картофель, морковь, лук репчатый, пшено, масло растительное.	30-00	101
200	Суп картофельный с крупой(рисовой)	ЭЦ-69, Бел-2, Жир-2, Угл-10 картофель, морковь, лук репчатый, крупа рисовая, масло растительное.	30-00	101
200	Суп картофельный с крупой(ячневый)	ЭЦ-69, Бел-2, Жир-2, Угл-10 картофель, морковь, лук репчатый, крупа ячневая., масло растительное.	30-00	101
200	Суп картофельный с фасолью .	ЭЦ-439, Бел-6, Жир-39, Угл-12 картофель, фасоль, лук репчатый, морковь, масло растительное., петрушка (корень)	30-00	102
200	Суп картофельный с фрикадельками	ЭЦ-85, Бел-2, Жир-2, Угл-12 картофель, лук репчатый, морковь, свинина, томат , масло растительное., яйцо куриное	40-00	104
200	Борщ с капустой и картофелем..	ЭЦ-272, Бел-5, Жир-14, Угл-32 свекла, капуста белокочанная, картофель, морковь, лук репчатый, томат , масло растительное., петрушка (корень), сахар	30-00	82

Итого за Обед ЭЦ-1 331, Бел-26, Жир-71, Угл-128

Итого за день ЭЦ-1 331, Бел-26, Жир-71, Угл-128

Повар

ИП Шаповалов
Н.Н.



Андрей

