

Кулинарная продукция собственного производства

<p>Расстегай закусочный</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, майонез, лук, сосиска, томат паста. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.11,7 Жиры, г.7,1 Углеводы, г.36,6 253 кКал, 1059 кДж Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>
<p>Пицца «Школьная»</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, майонез, огурцы соленые, сосиска, томат паста, сыр. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.8,9 Жиры, г.14,3 Углеводы, г.32,3 294 кКал, 1229 кДж Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>
<p>Сосиска в тесте</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, сосиска. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.9,3 Жиры, г.12,0 Углеводы, г. 27,1 254 кКал, 1063 кДж Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>
<p>Смажанка с яйцом и луком</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, майонез, лук. Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.6,9 Жиры, г.12,6 Углеводы, г.22,5 232 кКал, 971 кДж Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>

Кулинарная продукция собственного производства

<p>Треугольник с мясом и рисом</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, лук, фарш, рис.</p> <p>Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.12,2 Жиры, г.6,6 Углеводы, г.35,7 244 кКал, 1021 кДж</p> <p>Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>
<p>Пирожок с картофелем</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, картофель, лук.</p> <p>Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.7,0 Жиры, г.6,61 Углеводы, г.38,7 237кКал, 1021кДж</p> <p>Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>
<p>Пирожок с капустой</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, капуста.</p> <p>Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.6,6Жиры, г.4,8 Углеводы, г.36,0 213 кКал, 1021 кДж</p> <p>Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>
<p>Смажанка с мясом</p> 	<p>Состав: мука, сахар, масло сливочное, яйцо, соль, дрожжи, масло растительное, капуста.</p> <p>Сведения о пищевой и энергетической ценности на 100 г. изделия: Белки, г.6,6Жиры, г.4,8 Углеводы, г.36,0 213 кКал, 1021 кДж</p> <p>Срок реализации: при температуре не выше 200С в течении 3 часов с момента приготовления, при температуре от +2 до +6 °С не более 24 часов.</p>