



СВЕДЕНИЯ ОБ ОСНОВНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВАХ

Приложение 1 к преискуранту

Руководитель предприятия

Информация о количестве товара, изготовителе, адресе производства, дате и времени производства указывается на чеке. Продукт готов к употреблению.

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ВОШПЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «5» воппер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Подуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат селендерей)</p>	274 г	720	260	3010	1090	27	10	44	16	53	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ВОШПЕР С СЫРОМ	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «5» воппер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Подуфабрикат мясной рубленый Котлета из</p>	295 г	790	270	3310	1130	31	11	50	17	54	18	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противоязвенных
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p>														
ДВОЙНОЙ ЧИЗБУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители</p>	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают один ломтик сыра, далее одну приготовленную на гриле котлету гамбургер. На котлету выкладывают еще один ломтик плавленого сыра. Далее выкладывают еще одну котлету. На котлету выкладывают ломтик маринованного огурца и резаный лук. Поверх лука наносят томатный кетчуп и соус «Горчичный». Накрывают верхней частью булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	160 г	530	330	2220	1380	25	16	32	20	35	22	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противоязвенных
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>(каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p>														
ГРАНД ЧИЗ	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330), мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота)</p> <p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки помещают 2 ломтика сыра. Поверх ломтиков сыра выкладывают котлету «Аппетитную» следами от гриля вверх. Затем наносят соус «Горчичный» на нижнюю часть булочки двойным кольцом, после кетчуп по верх горчичного соуса тройным кольцом. Поверх кетчупа помещают ломтики маринованного огурца. Поверх маринованных огурцов выкладывают резаный лук. Две части булочки с ингредиентами соединяют. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	171 г	520	300	2180	1260	25	15	32	19	33	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p>														
ГРАНД ЧИЗ ФРЕШ	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота</p> <p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочносвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки помещают 2 ломтика сыра. Поверх ломтиков сыра выкладывают котлету «Аппетитную» следами от гриля вверх. Затем наносят соус «Горчичный» на нижнюю часть булочки двойным кольцом, после кетчуп поверх горчичного соуса тройным кольцом. Поверх кетчупа выкладывают салат Айсберг. Поверх салата Айсберг-ломтик томата и ломтики маринованного огурца. Поверх маринованных огурцов выкладывают резаный репчатый лук. Две части булочки с ингредиентами соединяют. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	199 г	520	260	2180	1090	25	13	32	16	34	17	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p>														
ЧИЗБУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4» гамбургер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантаиновая камель, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260,</p>	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают один ломтик сыра, Далее приготовленную на гриле котлету гамбургер. На котлету выкладывают ломтик маринованного огурца и резаный лук. Поверх лука наносят томатный кетчуп и соус «Горчичный». Накрывают верхней частью булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	118 г	360	300	1510	1260	15	12	18	15	34	29	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ГАМБУРГЕР	<p>соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, ароматизатор натуральный.</p> <p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4» гамбургер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи</p> <p>хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная каннивовая камель, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (Е1422, Е415), продукты яичные, регулятор кислотности Е260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, ароматизатор натуральный.</p>	108 г	320	300	1340	1260	13	12	15	14	34	31	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ВОШПЕР ДЖУНИОР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4» гамбургер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи</p> <p>хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камель,</p>	143 г	370	260	1550	1090	13	9	21	15	33	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p>														
ГРАНД ЧИЗ ДВОЙНОЙ	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота</p> <p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, моноксидсерваляющий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы</p>	251 г	810	320	3390	1340	42	17	55	22	36	14	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p>														
ГРАНД ЧИЗ ФРЕШ ДВОЙНОЙ	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шоре картофельное сухое, семена кукуруза, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота)</p> <p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантарионовая камель, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260,</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки выкладывают два ломтика сыра плавленого ломтевого. Поверх ломтиков выкладывают котлету "Аппетитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Аппетитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На нижнюю часть булочки наносят соус "Томатный специальный". Затем наносят кетчуп. После выкладывают салат айсберг. На салат выкладывают ломтик томата. После на томат кладут два ломтика маринованного огурца. Поверх огурца выкладывают резаный свежий репчатый лук. Затем аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.</p>	279 г	810	290	3390	1210	42	15	55	20	37	13	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	<p>Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, ароматизатор натуральный. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный														
ДВОЙНОЙ ВОШПЕР С СЫРОМ	Булочка для гамбургера с кунжутом «S» вошпер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вошпер»: Говядина, жир говяжий Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосертувающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения. Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вошпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Вошпер", следами от гриля вверх. После выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят кетчуп. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	388 г	1120	290	4690	1210	51	13	76	20	58	15	24 часа при температуре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ДВОЙНОЙ ВОШПЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «S» вошпер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Вошпер".	367 г	1050	290	4400	1210	47	13	70	19	57	16	24 часа при температуре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиоксидант аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p>	приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Вонпер", также следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят кетчуп тройным кольцом, от края к центру. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													горчичного, глотсена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ТРОЙНОЙ ВОШПЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «С» вонпер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиоксидант аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету также наносят кетчуп. На кетчуп выкладывают третью котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят кетчуп. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	460 г	1380	300	5780	1260	66	14	97	21	61	13	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотсена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p>														
АНГУС ШЕФ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бриош": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гемицеллолозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона).</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр фасованный Гауда. Ломтики: Молоко нормализованное пастеризованное, соль пищевая, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, уплотнитель хлорид кальция, молочкостabilizующий ферментный препарат животного происхождения, краситель аннато. Продукт может содержать лизоцим.</p> <p>Соус томатный Барбекью классический: Вода, паста томатная, сахар, соль, загустители (E1422, E115), соус-маринад Терияки, регулятор кислотности E260, ароматизатор, краситель E150d, перец черный, паприка красная, консервант E211.</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин.</p> <p>«Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый.</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. Наносят майонез на верхнюю часть булочки. Поверх майонеза выкладывают лук жареный, затем салат айсберг. После ломтики томата поверх салата айсберг. На нижнюю часть булочки наносят майонез. Выкладывают котлету следами от гриля вверх. Наносят соус Барбекью тройным кольцом поверх котлеты. Поверх соуса Барбекью помещают ломтик сыра Гауда поверх соуса Барбекью, затем ломтики бекона поверх сыра Гауда, равномерно разместив их по всей поверхности. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.</p>	338 г	1060	310	4440	1300	42	12	72	21	62	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: знаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
АНГУС ШЕФ ДВОЙНОЙ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. Наносят майонез на верхнюю часть</p>	446 г	1460	330	6110	1380	67	15	103	23	67	15	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Булочка с кунжутом "Бриошь": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические средства (ферменты – амилазы, гамицеллюлоза, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона).</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр фасованный Гауда. Ломтики: Молоко нормализованное пастеризованное, соль пищевая, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, уплотнитель хлорид кальция, моноксесвертывающий ферментный препарат животного происхождения, краситель аннато. Продукт может содержать лизоцим.</p> <p>Соус томатный Барбекью классический: Вода, паста томатная, сахар, соль, загустители (E1422, E115), соус-маринад Терияки, регулятор кислотности E260, ароматизатор, краситель E150d, перец черный, паприка красная, консервант E211.</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин.</p> <p>«Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый.</p>	<p>булочки. Поверх майонеза выкладывают лук жареный, затем салат айсберг. После ломтики томата поверх салата айсберг. На нижнюю часть булочки наносят майонез. Выкладывают котлету следами от гриля вверх. Наносят соус Барбекью тройным кольцом поверх котлеты. Затем кладут вторую котлету следами от гриля вверх. Наносят соус Барбекью тройным кольцом поверх котлеты. Поверх соуса Барбекью помещают ломтик сыра Гауда поверх соуса Барбекью, затем ломтики бекона поверх сыра Гауда, равномерно разместив их по всей поверхности. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.</p>												<p>следа: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>	
A4 БУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4» гамбургер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412),</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносится соус "Сырный". Поверх соуса выкладывается салат айсберг. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Гамбургер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. На кетчуп выкладывают лук репчатый резаный. На лук кладут ломтик плавленого сыра. Верхнюю часть булочки с</p>	125 г	370	300	1550	1260	15	12	21	17	31	25	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	<p>Продукт может содержать следа: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты</p>

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Овощи свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка</p> <p>Соус на основе растительных масел «Сырный»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, сахар, загустители (E1442, E415), уксус спиртовой, соль, продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль E339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки).</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочносывороточный ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения</p>														их переработки
А4 ЧИКЕНБУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносится соус "Сырный". Поверх соуса выкладывается салат айсберг. На нижнюю часть булочки выкладываются наггетсы, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. На наггетсы наносят кетчуп. На кетчуп выкладывают лук репчатый резаный. На лук кладут ломтик плавленого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	135 г	360	270	1510	1130	13	9,5	17	13	39	29	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерея перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерея, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Овощи свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка</p> <p>Соус на основе растительных масел «Сырный»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, сахар, загустители (E1442, E415), уксус спиртовой, соль, продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль E339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки).</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерея)</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения</p>														
РОБОКС БУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Овощи свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка</p>	125 г	400	320	1670	1340	15	12	24	19	31	25	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчиный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p>														
РОБОКС ЧИКЕНБУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с курицей «4» гамбургер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Нагетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сушари лапироночные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Овощи свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Тартар". Поверх соуса выкладывают салат айсберг. На салат выкладывают один ломтик плавленного сыра. На нижнюю часть булочки выкладывают нагетсы, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. Затем наносят соус "Тартар". На соус выкладывают резаный репчатый лук. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	135 г	390	290	1630	1210	13	9,5	20	15	39	29	24 часа при температуре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	растительный пищевой специального назначения Соус на основе растительных масел «Гартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчичный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.														
АТОМИК ВОШПЕР	Булочка для гамбургера с кукурузом «С» воппер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: Говядина, жир говяжий Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Кетчун «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камель, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Соус на основе растительных масел «Сырный»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, сахар, загустители (E1442, E415), уксус спиртовой, соль, продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль E339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки). Огурцы маринованные «Никантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Сырный". Затем на него выкладывают листья салата айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Воппер". Затем выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносит кетчун "Томатный". После выкладывают лук жареный. Верхняя часть булочки с ингредиентами помещается на нижнюю часть. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу и отдается гостю.	266 г	710	270	2970	1130	27	10	42	16	56	21	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
АТОМИК ВОШПЕР С КУРИЦЕЙ	Булочка для гамбургера с кукурузом «С» воппер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Сырный". Затем на него выкладывают листья салата айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают стрипсы куриные, доготовленные	290 г	630	220	2640	920	24	8,5	27	9,5	72	25	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец, пшеничная крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антистабилизирующий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>«Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый.</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Соус на основе растительных масел «Сырный»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, сахар, загустители (E1442, E415), уксус спиртовой, соль, продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль E339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки).</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p>	<p>во фритюре, в количестве трех штук. Затем выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносят кетчуп "Томатный". После выкладывают лук жареный. Верхняя часть булочки с ингредиентами помещается на нижнюю часть. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу и отдается гостю.</p>												горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ЧИКЕНБУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутном «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160</p>	<p>Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть выкладывают куриные наггетсы, доготовленные во фритюре. На наггетсы наносят томатный кетчуп. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Поверх майонеза распределяют салат Айсберг. Аккуратно соединяют обе части булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, и отдается гостю.</p>	137 г	380	280	1590	1170	12	9,5	18	13	42	31	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>(мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин.</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p>														
ЦЕЗАРЬ КИНГ	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4» гамбургера: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Цезарь»: Вода, масло подсолнечное рафинированное</p>	Булочка для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть наносят соус «Цезарь» и выкладывают наттесы, подготовленные во фритюре. На верхнюю часть булочки наносят соус «Цезарь». Поверх соуса распределяют салат Айсберг и выкладывают ломтик томата. Аккуратно соединяют обе части булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, и отдается гостю.	153 г	450	290	1880	1210	13	8	25	16	44	29	24 часа при температуре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	дезодорированное, загустители (E1422, E415), сахар, продукты яичные, паста чесночная (чеснок, масло растительное, соль, регулятор кислотности лимонная), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, базилик, орегано, консерванты (E211, E202), антиокислитель E385.														
ЧИКЕН ТАРТАР	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антиислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (отруби, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчиный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки наносят соус "Тартар Премиум", распределяя соус тройным кольцом от края к центру. Поверх соуса "Тартар Премиум" выкладывают резаный репчатый лук. Затем на репчатый лук выкладывают куриные стрипсы в количестве 2 шт. Поверх куриных стрипсов выкладывается твердый сыр. На верхнюю часть булочки наносится соус "Тартар Премиум", распределяя соус тройным кольцом от края к центру. Затем на верхнюю часть булочки выкладывается салат "Айсберг". Поверх салата выкладывается 1 ломтик томата. Верхнюю часть булочки с ингредиентами, переворачивают и кладут ее на нижнюю часть булочки. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.	191 г	450	240	1880	1000	17	9	23	12	43	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ФИШ БУРГЕР	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре</p>	Булочку карамелизуют в тостере. Наносят соус "Тартар премиум" на верхнюю часть булочки. Затем распределяют салат	168 г	400	240	1670	1000	14	8,5	20	12	42	25	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота)</p> <p>Рыбный сулларный полуфабрикат: минтай филе порции в панирровке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma), филе; сухари панирровочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчиный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p>	Айсберг поверх соуса. Наносят соус "Тартар Премиум" на нижнюю часть булочки. Поверх соуса кладут филе минтая в панирровке, подготовленное во фритюре. На филе выкладывают резаный репчатый лук и один ломтик маринованного огурца поверх лука. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глутена, орехов, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ФИШ БУРГЕР ДВОЙНОЙ	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая,</p>	Булочку карамелизуют в тостере. Наносят соус "Тартар" на верхнюю часть булочки. Затем распределяют салат айсберг поверх соуса. Наносят соус "Тартар" на нижнюю часть булочки. Поверх соуса кладут филе минтай в панирровке, подготовленное во фритюре. На филе наносят соус "Тартар". Затем выкладывают второе филе, подготовленное во фритюре. На филе выкладывают резаный свежий репчатый лук и один ломтик маринованного огурца поверх лука. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	245 г	580	240	2430	1000	23	9,5	30	12	54	22	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глутена, орехов, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>антиокислитель аскорбиновая кислота</p> <p>Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theagra chalsogramma), филе; сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472с; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчичный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p>														
ОСТРЫЙ ФИШ БУРГЕР	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота)</p> <p>Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theagra chalsogramma), филе; сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472с; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа</p>	Булочку карамелизуют в тостере. Наносят соуса "Тартар" на верхнюю часть булочки, распределяя соус тройным кольцом от края к центру. Затем распределяют салат Айсберг поверх соуса. Наносят соуса "Тартар" на нижнюю часть булочки, распределяя соус кольцом в 1,5 оборота, от края к центру. Поверх соуса кладут филе минтая в панировке, дотоувленное во фритюре. Поверх филе наносят соус томатный острый тройным кольцом от края к центру. Затем выкладывают резаный репчатый лук и один ломтик маринованного огурца поверх лука. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку, клеят стикер "Острый" и отдают гостю.	178 г	420	240	1760	1000	14	8	20	11	45	25	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противоязвенных
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчиный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ОСТРЫЙ ФИШ РОЛЛ	<p>Лепешка тортiglia пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (ii), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в папирокке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma), филе; сухари папировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, прожари хлебобулочные, эмульгаторы: E471, E472e; кукуруза, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчиный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	Лепешку Тортiglia кладут гриллированной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют соус "Тартар Премиум" зигзагом по поверхности тортiglia от центра к левому краю. Поверх соуса выкладывают дотоготовленное во фритюре филе минтая, разделенное на две равные части, ломтик к ломтику в длину. Поверх филе наносят соус томатный острый зигзагом по всей поверхности филе. Затем кладут резаный репчатый лук, два ломтика маринованного огурца. После выкладывают салат Айсберг поверх огурца. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортiglia. Загибают правую часть тортiglia, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортiglia, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают, клеят стикер "Острый" на упаковку и отдают гостю.	179 г	410	250	1720	1050	14	8	19	11	45	26	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютенa, орехo, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
АНГУС ПАРМЕДЖАНО	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом «Бришо»: Мука пшеничная хлебобулочная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута,</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя кольцом в 2,5 оборота. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх	313 г	880	280	3680	1170	37	12	55	18	59	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гемицеллолозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свекольный (мальтодекстрин, краситель красный свекольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа свежая, кориандр (кинза) зелень свежая, стебли сельдерея свежие, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, пажитник семена молотые, хмели-сунели (пажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), укроп-сунели (пажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), продукт сырный молокосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин</p>	салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. Затем выкладывают котлету «Ангус», приоткрытую на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. Затем выкладывают лук красный маринованный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдает гостю.													молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
АНГУС ПАРМЕДЖАНО ДВОЙНОЙ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бриош": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом	425 г	1300	310	5440	1300	62	15	90	21	61	14	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, бейка соевого, яичного бейка, молока, порошка горчичного,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160), ксилитовина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гемцеллолозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, мококосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свеклольный (мальтодекстрин, краситель красный свеклольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа свежая, кориандр (кинза) зелень свежая, стебли сельдерея свежине, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, пажитник семена молотые, хмели-сунели (пажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), укроп-сунели (пажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), продукт сырный мококосодежержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин.</p>	сыр Пармезан". Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлет наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". На соус выкладывают вторую котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук красный маринованный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку, на коробку и отдают гостю.													глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ШАВОШПЕР	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (ii)), соль (соль), агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.	Лепешку Тортилью кладут гриллированной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез по поверхности тортильи. Две котлеты "Гамбургер", приготовленные на гриле, выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают два ломтика маринованного	189 г	570	300	2390	1260	21	11	38	20	36	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы.

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>«Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый.</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислоты уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p>														сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки
ШАВОШЕР С КУРИЦЕЙ	<p>Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (ii), агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>«Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый.</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислоты уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p>	Лепешку Тортилью кладут грильрованной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез по поверхности тортильи. На майонез выкладывают стрипсы куриные, доготовленные во фритюре, ломтик к ломтику в длину, в количестве двух штук. На стрипсы выкладывают два ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя по их поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят кетчуп. После выкладывают жареный лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	195 г	470	240	1970	1000	16	8	24	12	47	24	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдеря, и продукты их переработки
АНГУС ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. После на соус	313 г	870	280	3640	1170	37	12	54	17	60	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы:

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Булочка с кунжутом "Бриош": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амиллазы, гemicеллюлозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свекольный (мальтодекстрин, краситель красный свекольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа свежая, кориандр (кинза) зелень свежая, стебли сельдерея свежие, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, нажитник семена молотые, хмели-сунели (нажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), уцхо-сунели (нажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камель), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая,</p>	<p>выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносит соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты наносит соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук красный маринованный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.</p>												<p>злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
АНГУС ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ДВОЙНОЙ	<p>загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антиислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бриош": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрин, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гамицеллолозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свекольный (мальтодекстрин, краситель красный свекольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа свежая, кориандр (кинза) зелень свежая, стебли сельдерея свежие, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, нажитник семена молотые, хмели-сунели (нажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), ушко-сунели (нажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p>	425 г	1300	310	5440	1300	62	15	89	21	62	15	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, спенин, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антиокисляющий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), спенин, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p>														
ОСТРЫЙ АНГУС ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бриошь": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амлазы, гемипеллозола, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молочкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свекольный (мальтодекстрин, краситель красный свекольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем наносят соус томатный острый. После поверхность котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук красный маринованный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.	327 г	900	280	3770	1170	37	11	55	17	65	20	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>свежая, кориандр (кизза) зелень свежая, стебли сельдерея свежие, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, пажитник семена молотые, хмели-сунели (пажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), укроп-сунели (пажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, спеллин, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антиислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), спеллин, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ОСТРЫЙ АНГУС ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ДВОЙНОЙ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бриош": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гemicеллолозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор.</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Выкладывают вторую котлету, следами от гриля вверх. После наносят соус томатный острый. Поверх соуса томатного острого, на котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук красный маринованный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывается в оборотную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.	439 г	1320	300	5530	1260	62	14	90	21	66	15	24 часа при температуре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противоякоказателях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Patepro» («Патермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свекольный (мальтодекстрин, краситель красный свекольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа свежая, кориандр (кинза) зелень свежая, стебли сельдерея свежие, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, пажитник семена молотые, хмели-сунели (пажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), уцхо-сунели (пажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ВОШПЕР ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	Булочка для гамбургера с кукурузом «С» вошпер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. Затем выкладывают салат	285 г	750	260	3140	1090	29	10	45	16	56	20	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>кукуруза, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вопшер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p>	<p>айсберг поверх соуса. На салат айсберг выкладывают два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Вопшер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету "Вопшер" кладут ломтик плавленого сыра, затем равномерно распределяя, выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносит соус Песто. Затем на соус выкладывается лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.</p>												<p>белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>	
ОСТРЫЙ ВОПШЕР ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	<p>Булочка для гамбургера с кукурузом «С» вопшер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. Затем выкладывают салат айсберг поверх соуса. На салат айсберг выкладывают два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Вопшер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету "Вопшер" наносят соус томатный острый, после кладут ломтик плавленого сыра. Затем, равномерно распределяя,</p>	299 г	770	260	3220	1090	30	10	45	15	60	20	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	<p>Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты</p>

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокobelковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Волпер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антиислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	<p>выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносят соус Песто. Затем на соус выкладывается лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.</p>												их переработки	
ВОЛПЕР ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ДВОЙНОЙ	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «S» волпер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота).</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. Затем выкладывают салат айсберг поверх соуса. На салат айсберг выкладывают два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Волпер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус Песто. После выкладывается вторая котлета "Волпер", следами от гриля вверх. На котлету кладут ломтик плавленого сыра, затем равномерно распределяя, выкладывают четыре</p>	377 г	1120	300	4690	1260	49	13	76	20	59	16	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосервтывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p>	<p>ломтика маринованного огурца. После наносят соус Песто. Затем на соус выкладывается лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.</p>													
ОСТРЫЙ ВОШЕР ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ДВОЙНОЙ	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «С» вонпер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. Затем выкладывают салат айсберг поверх соуса. На салат айсберг выкладывают два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Вонпер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус Песто. После выкладывается вторая котлета "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый и кладут ломтик плавленого сыра. Затем равномерно распределяя, выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносят соус Песто. Затем на соус выкладывается лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.</p>	391 г	1140	290	4770	1210	49	13	77	20	62	16	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Лук репчатый свежий резанный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, улотнититель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резанный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит улотнититель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, спешин, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), спешин, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка улотнититель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ПЕСТО ЧИКЕН	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипысы Хрустящие»: Филе цыпленка-бройлера, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. Затем выкладывают салат айсберг поверх соуса. На салат айсберг выкладывают два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают стрипсы куриные, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. На стрипсы кладут ломтик плавленого сыра, затем, равномерно распределяя, выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносят соус Песто. Затем на соус выкладывается лук репчатый резанный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.	309 г	670	220	2810	920	26	8,5	31	10	72	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: знаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосерватывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротин, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p>														
ОСТРЫЙ ПЕСТО ЧИКЕН	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «5'» вперно: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стринсы Хрустящие»: Филе цыплят-</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. Затем выкладывают салат айсберг поверх соуса. На салат айсберг выкладывают два ломтика томата, не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают стрипсы куриные, доготовленные во фритюре, в количестве трех штук. На стрипсы наносят соус томатный острый. Затем кладут ломтик плавленого сыра, затем, равномерно распределяя, выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносит соус Песто. Затем на соус выкладывается лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладется в коробку и отдается гостю.	323 г	690	210	2890	880	26	8	31	9,5	76	24	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 сорбит кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соусе сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p>	<p>Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортیلی. Загибают правую часть тортیلی, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортیلی, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.</p>													и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ПЕСТО ЧИКЕН РОЛЛ	<p>Лешка тортіль пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль), агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей;</p>	<p>На тортیلی наносят соус Песто. Затем выкладывают куриные стрипсы, доготовленные во фритюре, в количестве двух штук, вдоль. После на стрипсы наносят соус томатный острый, и, равномерно распределяя, выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Затем выкладывают резаный репчатый лук и ломтик плавленого сыра. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортیلی. Загибают правую часть тортیلی, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортیلی, закручивая ее от себя.</p>	217 г	470	220	1970	920	18	8,5	23	11	48	22	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	<p>Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.</p>													
ПЕСТО ШРИМПИ РОЛЛ	<p>Лешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль), агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель.</p>	<p>На тортилью наносят соус Песто. Затем выкладывают креветки, доготовленные во фритюре, в количестве трех штук, вдоль. После на креветки равномерно распределяя, выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Затем выкладывают резаный репчатый лук и ломтик плавленого сыра. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл</p>	182 г	380	210	1590	880	12	6,5	15	8	48	26	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p>	упаковывают и отдают гостю.													
ОСТРЫЙ ПЕСТО ШРИМП РОЛЛ	<p>Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль), агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор</p>	На тортилью наносят соус Песто зигзагом. Затем выкладывают креветки, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук, вдоль. После на креветки наносят соус томатный острый, и, равномерно распределяя, выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Затем выкладывают резаный репчатый лук и ломтик плавленого сыра. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	196 г	400	200	1670	840	13	6,5	15	7,5	52	27	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности E451i, E450iii, E450v, E450j), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Лук репчатый свежий резанный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислоты уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резанный</p> <p>Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (E1422, E415), соль, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель E1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности E339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосервтавающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ОСТРЫЙ АНГУС ПАРМЕДЖАНО	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом «Бриош»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта,</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". После наносят соус томатный острый. Затем выкладывают лук красный маринованный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами	327 г	900	280	3770	1170	37	11	55	17	63	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противоядающих
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амиллаза, гemicеллюлоза, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Parmo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молочоксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свекольный (мальтодекстрин, краситель красный свекольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа свежая, кориандр (кинза) зелень свежая, стебли сельдерея свежие, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, пажитник семена молотые, хмели-сунели (пажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), уцхо-сунели (пажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камель), продукт сырный молочкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	<p>переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.</p>													
ОСТРЫЙ АНГУС ПАРМЕДЖАНО ДВОЙНОЙ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бринос": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080</p>	<p>Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят 25 г. соуса "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя кольцом в 2,5 оборота. После на соус выкладывают листья салата айсберг. Поверх салата выкладывают два ломтика томата, ломтик к томатике, не внахлест. На нижнюю часть булочки наносят 10 г. соуса "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. Затем</p>	439 г	1310	300	5480	1260	62	14	90	21	64	15	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	<p>Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков,</p>

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>(Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гemicеллюлозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокobelковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Ралетто» («Пастермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Лук красный маринованный: Лук репчатый, вода питьевая, сахар, уксус пищевой 9%, соль пищевая, пищевая добавка краситель красный свекольный (мальтодекстрин, краситель красный свекольный, регулятор кислотности лимонная кислота), соус «Аджика острая» (паприка красная дробленая, перец Чили красный свежий, чеснок свежий, соль пищевая, вода питьевая, зелень укропа свежая, кориандр (кинза) зелень свежая, стебли сельдерея свежие, базилик красный свежий, перец чили красный сушеный дробленый, кориандр молотый, пажитник семена молотые, хмели-сунели (пажитник семена молотые, кориандр молотый, укроп сушеный молотый, корень сельдерея сушеный молотый, петрушка сухая молотая, базилик сушеный молотый, чабер сушеный молотый, мята сушеная молотая, майоран сушеный молотый), ушко-сунели (пажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), продукт сырный молокосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	<p>выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлет наносят 10 г. соуса "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. На соус выкладывают вторую котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят 10 г. соуса "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. После наносят соус томатный острый тройным кольцом, от края к центру. Затем выкладывают лук красный маринованный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.</p>												и продукты их переработки	
ОСТРЫЙ ВОПШЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «С» вопшер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода,	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «Вопшер». После на котлету выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус томатный	274 г	720	260	3010	1090	27	10	44	16	53	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айберг»: Салат «Айберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	<p>острый и выкладывают резаный репчатый лук. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат Айберг. На салат выкладывают ломтики томата. Аккуратно соединяют обе части булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.</p>													<p>молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>
ОСТРЫЙ ЧИББУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «И» гамбургер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности</p>	<p>Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают один ломтик сыра, Далее приготовленную на гриле котлету гамбургер. На котлету выкладывают ломтик маринованного огурца и резаный репчатый лук. Поверх лука наносят соус томатный острый и соус «Горчичный». Накрывают верхней частью булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.</p>	118 г	360	310	1510	1300	15	13	18	15	34	29	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	<p>Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противоязвенных
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p>														
ОСТРЫЙ ЧИКЕНБУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная высшего сорта, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Натгетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антиислеживающий (E551)</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p>	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть выкладывают куриные натгетсы, дотоженные во фритюре. На натгетсы наносят соус томатный острый. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Поверх майонеза распределяют салат Айсберг. Аккуратно соединяют обе части булочки. Готовый бургер упаковывается в оберточную бумагу и отдается гостю.	137 г	380	280	1590	1170	12	9	18	13	42	31	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ВОШНЕР ДЖУНИОР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают	143 г	370	260	1550	1090	13	9	21	15	33	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>хлебобулочная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебобулочные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	приготовленную на гриле котлету «гамбургер». После на котлету выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус томатный острый и выкладывают резаный репчатый лук. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат Айсберг. На салат выкладывают ломтики томата. Аккуратно соединяют обе части булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ГАМБУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебобулочная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебобулочные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p>	Булочка для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету гамбургер. На котлету выкладывают ломтик маринованного огурца и резаный репчатый лук. Поверх лука наносят соус томатный острый и соус «Горчичный». Накрывают верхней частью булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	108 г	320	300	1340	1260	13	12	15	14	34	31	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p>														
ОСТРЫЙ ЧИКЕН ТАРТАР	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, поре картофельное сухое, семена кукуруза, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антиокисляющий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчичный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Томат свежий: Томат свежий репчатый</p> <p>Лук репчатый свежий репчатый: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий репчатый</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки наносят соус "Тартар Премиум", распределяя соус тройным кольцом от края к центру. Поверх соуса "Тартар Премиум" выкладывают репчатый лук. Затем на репчатый лук выкладывают куриные стрипсы в количестве 2 шт. Поверх куриных стрипсов наносят соус томатный острый, затем выкладывается твердый сыр. На верхнюю часть булочки наносится соус "Тартар Премиум", распределяя соус тройным кольцом от края к центру. Затем на верхнюю часть булочки выкладывается салат "Айсберг". Поверх салата выкладывается 1 ломтик томата. Верхнюю часть булочки с ингредиентами, переворачивают и кладут ее на нижнюю часть булочки. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.	201 г	460	230	1930	960	17	8,5	23	11	46	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ОСТРЫЙ ЦЕЗАРЬ КИНГ	<p>регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p> <p>Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное, подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антиислеживающий (E551)</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Цезарь»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415), сахар, продукты яичные, паста чесночная (чеснок, масло растительное, соль, регулятор кислотности лимонная), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, базилик, орегано, консерванты (E211, E202), антиокислитель E385.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	163 г	410	250	1720	1050	13	8	19	12	46	28	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки	
ОСТРЫЙ ГРАНД ЧИЗ ФРЕШ	<p>Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное, подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные, соль, глицерин, клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок,</p>	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки помещают 2 ломтика сыра. Поверх ломтиков сыра выкладывают котлету «Аппетитную следами от гриля вверх. Затем наносят соус «Горчичный» на нижнюю часть булочки двойным кольцом, после соус томатный острый поверх соуса «Горчичного» тройным кольцом. Поверх соуса выкладывают салат Айсберг. Поверх Салата Айсберг-ломтик томата и ломтики маринованного огурца. Поверх маринованных огурцов выкладывают резаный репчатый лук. Две части булочки с ингредиентами соединяют. Готовый	199 г	520	260	2180	1090	25	13	32	16	34	17	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о протиполоказа ниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>краситель (бета-каротин E160a), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота)</p> <p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка</p> <p>Сыр плавленый ломтовой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосертувающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротин, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Соус томатный острый: вода, pasta томатная, сахар загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p> <p>Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p>														
ОСТРЫЙ ВОШПЕР С СЫРОМ	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «S» воппер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из</p>	Булочку для воппера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету воппер. На котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. После на сыр выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус томатный острый и выкладывают резаный репчатый лук. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат Айсберг. На салат выкладывают ломтики томата. Аккуратно соединяют обе части булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю	295 г	790	270	3310	1130	31	11	50	17	54	18	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противоязвенных
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ОСТРЫЙ АНГУС ШЕФ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бриошь": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гemicеллюлозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (контильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона).</p>	Булочку карамелизуют в тостере. Наносят майонез на верхнюю часть булочки. Поверх майонеза выкладывают лук жареный, затем салат айсберг. После ломтики томата поверх салата айсберг. На нижнюю часть булочки наносят майонез. Выкладывают котлету следами от гриля вверх. Наносят соус Барбекью тройным кольцом поверх котлеты. Поверх соуса Барбекью наносят соус томатный острый, выкладывают ломтик сыра Гауда поверх соуса, затем ломтики бекона поверх сыра Гауда, равномерно разместив их по всей поверхности. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в коробку и отдают гостю.	352 г	1070	300	4480	1260	42	12	71	20	66	19	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порочка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр фасованный Гауда. Ломтики: Молоко нормализованное, соль пищевая, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, краситель аннато. Продукт может содержать лизоцим.</p> <p>Соус томатный Барбекью классический: Вода, паста томатная, сахар, соль, загустители (E1422, E115), соус-маринад Терияки, регулятор кислотности E260, ароматизатор, краситель E150d, перец черный, паприка красная, консервант E211.</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель, кантароновая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин.</p> <p>«Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, замороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ОСТРЫЙ АНГУС ШЕФ ДВОЙНОЙ	<p>Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина</p> <p>Булочка с кунжутом "Бриошь": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопекарная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин E160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гemicеллюлозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.</p> <p>Бекон. Мясной продукт из свиной копчено-вареный: Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона).</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p>	Булочку карамелизуют в тостере. Наносят майонез на верхнюю часть булочки. Поверх майонеза выкладывают лук жареный, затем салат айсберг. После ломтики томата поверх салата айсберг. На нижнюю часть булочки наносят майонез. Выкладывают котлету следами от гриля вверх. Наносят соус Барбекью тройным кольцом поверх котлеты. Затем кладут вторую котлету следами от гриля вверх. Наносят соус Барбекью тройным кольцом поверх котлеты. Поверх соуса Барбекью наносят соус томатный острый. Затем помещают ломтик сыра Гауда поверх соуса томатного острого, затем ломтики бекона поверх сыра Гауда, равномерно разместив их по всей поверхности. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в коробку и отдают гостю.	460 г	1470	320	6150	1340	67	15	103	22	68	15	24 часа при температуре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Сыр фасованный Гауда. Ломтики: Молоко нормализованное пастеризованное, соль пищевая, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, краситель аннато. Продукт может содержать лизоцим.</p> <p>Соус томатный Барбекью классический: Вода, паста томатная, сахар, соль, загустители (E1422, E115), соус-маринад Терияки, регулятор кислотности E260, ароматизатор, краситель E150d, перец черный, паприка красная, консервант E211.</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин.</p> <p>«Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиоксиданты (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ОСТРЫЙ ДВОЙНОЙ ЧИББУРГЕР	<p>Булочка для гамбургера с кунжутом «д» гамбургер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, соль, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиоксидант аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиоксидант аскорбиновая кислота.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков</p>	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают один ломтик сыра, далее одну приготовленную на гриле котлету гамбургер. На котлету выкладывают еще один ломтик плавленого сыра. Далее выкладывают еще одну котлету. На котлету выкладывают ломтик маринованного огурца и резаный репчатый лук. Поверх лука наносят соус томатный острый и соус «Горчичный». Накрывают верхней частью булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	160 г	530	330	2220	1380	25	16	32	20	35	22	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	используется жир растительный пищевой специального назначения. Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Никантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, улотнититель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202. Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, соль, семена горчицы, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, ароматизатор натуральный.														
ОСТРЫЙ ВОШПЕР РОЛЛ	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Амбургер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Огурцы, маринованные «Никантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, улотнититель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.	Пшеничную тортилью разогревают в микроволновой печи. После разогрева на тортилью наносят майонез, выкладывают говяжьи котлеты, приготовленные на гриле. На котлеты помещают ломтики маринованного огурца, наносят соус томатный острый. На соус выкладывают резаный репчатый лук и распределяют салат Айсберг. Далее выкладывают ломтик томата. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовую тортилью упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	193 г	540	280	2260	1170	21	11	36	19	34	18	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ШРИМП РОЛЛ	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сьромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло	Лепешку Тортилью кладут гриллированной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют соус "Тартар" зигзагом по поверхности тортильи от центра к левому краю. Три креветки выкладывают поверх соуса. Поверх креветок наносят соус томатный острый зигзагом и кладут один ломтик сыра плавленого. Выкладывают салат "Айсберг" поверх ломтика сыра. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть	163 г	390	240	1630	1000	12	7,5	16	10	49	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, глютена, рыба, сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450j), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Гартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчичный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>	<p>тортилья, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.</p>													
ОСТРЫЙ ЦЕЗАРЬ РОЛЛИ СО СТИПСАМИ	<p>Лепешка тортилья пшеничная «Грилья»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стриссы Хрустящие»: Филе цыплат-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец, пшеничная крупа, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p>	<p>Пшеничную тортилью разогревают в микроволновой печи. На разогретую тортилью наносят соус «Цезарь». Поверх соуса выкладывают два куриных стрипса, подготовленные во фритюре. На стриссы наносят соус томатный острый, затем выкладывают ломтики твердого сыра. Распределяют салат Айсберг. На салат выкладывают ломтик томата. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовую тортилью упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.</p>	197 г	450	230	1880	960	17	8,5	22	11	45	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Соус на основе растительных масел «Цезарь»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415), сахар, продукты яичные, паста чесночная (чеснок, масло растительное, соль, регулятор кислотности кислота лимонная), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, базилик, орегано, консерванты (E211, E202), антиокислитель E385.</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Palerma» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.</p>														
ВОШПЕР РОЛЛ	<p>Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий</p> <p>Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Огурцы, маринованные «Никантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)</p>	Пшеничную тортилью разогревают в микроволновой печи. После разогрева на тортилью наносят майонез, выкладывают говяжьи котлеты, приготовленные на гриле. На котлеты помещают ломтики маринованного огурца, наносят томатный кетчуп. На кетчуп выкладывают резаный репчатый лук и распределяют салат Айсберг. Далее выкладывают ломтик томата. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовую тортилью упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	193 г	540	280	2260	1170	21	11	36	19	34	18	24 часа при температуре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ФИШ РОЛЛ	<p>Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панирровке обжаренный замороженный:</p>	Лепешку Тортилью кладут гриллированной стороной вниз на решетку и поджаривают в микроволновой печи. Затем распределяют соус "Тартар" зигзагом по поверхности тортильи по центру, начиная от левого края к правому. Поверх соуса выкладывают подготовленное во фритюре филе минтая, разделенное на две равные части, ломтик к ломтику в длину. Поверх филе кладут резаный репчатый лук, затем два ломтика	165 г	390	250	1630	1050	14	8,5	19	12	41	26	12 часов при температуре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, сельдерея, моллюсков, и продукты

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Минтай (Theagra chalsogramma), филе; сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472e; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, клар (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Гартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчиный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Лук репчатый свежий резаный: лук репка</p> <p>Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция</p>	<p>маринованного огурца. После выкладывают салат Айсберг поверх огурца. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.</p>												их переработки	
ЦЕЗАРЬ РОЛЛ СО СТРИПСАМИ	<p>Ленишка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стриpsy Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки, регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Соус на основе растительных масел «Цезарь»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415), сахар, продукты яичные, паста чесночная (чеснок, масло растительное, соль, регулятор кислотности кислота лимонная), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, базилик, орегано, консерванты (E211, E202), антиокислитель E385.</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Томат свежий: Томат свежий резаный</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p>	<p>Пшеничную тортилью разогревают в микроволновой печи. На разогретую тортилью наносят соус «Цезарь». Поверх соуса выкладывают два куриных стрипса, доготовленные во фритюре. На стрипсы выкладывают ломтики твердого сыра. Распределяют салат Айсберг. На салат выкладывают ломтик томата. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовую тортилью упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.</p>	183 г	430	250	1800	1050	17	9,5	22	12	41	26	24 часа при температуре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ШИРИМП РОЛЛ	<p>Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920.</p> <p>Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста с замороженной, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антислеживатель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i)), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный</p> <p>Соус на основе растительных масел «Тартар»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный, уплотнитель E509, загуститель E415), сахар, продукты яичные, загустители (E1422, E415), лук репчатый, соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчичный, чеснок, ароматизаторы натуральные, гвоздика.</p> <p>Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.</p>	149 г	370	250	1550	1050	12	8	15	10	46	31	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР	<p>Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i</p>	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После дотавли дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий односторонний пищевой пакет, специальным совком насыпаюг картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдаюг гостю.	83 г	140	180	590	750	2	2,5	4,5	5,5	24	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЬИЙ	<p>Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412,</p>	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После дотавли даюг лишнему маслу	120 г	220	180	920	750	3	2,5	7	5,5	35	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антиислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.													белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антиислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	153 г	270	180	1130	750	4	2,5	8,5	5,5	44	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ)	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец подают гостю.	33 г	80	240	330	1000	2,5	7,5	0,5	2,0	16	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ)	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец подают гостю.	67 г	160	240	670	1000	5	7,5	1,5	2	32	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ)	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец подают гостю.	100 г	240	240	1000	1000	7,5	7,5	2	2	48	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ)	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец подают гостю.	133 г	320	240	1340	1000	9,5	7,5	3	2	63	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
КИНГ ФРИ МАЛЫЙ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одоразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	67 г	130	200	540	800	2,5	3,5	4	6	22	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одоразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	100 г	200	200	840	840	3,5	3,5	6,5	6,5	32	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ФРИ БОЛЬШОЙ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одоразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	154 г	310	200	1300	840	5,5	3,5	9,5	6,5	50	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
РОЯЛ ФРИ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Бекон. Мясной продукт из свиной копчено-вареный: Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Соус на основе растительных масел «Сырный»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, сахар, загустители (E1442, E415), уксус спиртовой, соль, продукт сырный моллосодержащий (сыр, эмульгирующая соль	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в одоразовую пищевую упаковку помещают картофель фри. На картошку наносят сырный соус. Далее распределяют жареный лук. На лук выкладывают ломтики бекона. На бекон наносят кетчуп. Готовую порцию картофеля отдают гостю вместе с одоразовыми вилкой и ножом.	238 г	590	250	2470	1050	9	4	31	13	69	29	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Е339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки). «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное выморозженное, антиокислители (Е319, Е330), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый.														
НАГТЕТСЫ (3 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы. Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (Е1422, Е1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (Е500(ii), Е450(i), Е341(i)), декстроза, экстракт спелый (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (Е551)	Замороженные куриные наттесы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов подают гостю.	41 г	120	290	500	1210	6,5	16	7	17	8	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
НАГТЕТСЫ (6 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы. Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (Е1422, Е1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (Е500(ii), Е450(i), Е341(i)), декстроза, экстракт спелый (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (Е551)	Замороженные куриные наттесы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов подают гостю.	82 г	240	290	1000	1210	13	16	14	17	16	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
НАГТЕТСЫ (9 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы. Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (Е1422, Е1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (Е500(ii), Е450(i), Е341(i)), декстроза, экстракт спелый (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (Е551)	Замороженные куриные наттесы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов подают гостю.	124 г	360	290	1510	1210	19	16	21	17	24	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
НАГТЕТСЫ (12 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы. Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (Е1422, Е1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (Е500(ii), Е450(i), Е341(i)), декстроза, экстракт спелый (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (Е551)	Замороженные куриные наттесы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов подают гостю.	165 г	480	290	2010	1210	26	16	28	17	32	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (3 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе шпалт-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители : Е450	Замороженные куриные стрипсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов.	103 г	240	230	1000	960	16	15	12	12	16	15	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	(i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук	Готовую порцию подают гостю.													порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (6 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию подают гостю.	206 г	460	230	1930	960	31	15	24	12	31	15	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (3 ШТ)	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемипеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450j), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы.	Замороженные креветки в панровке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	48 г	80	170	330	710	5,5	11	0,3	0,5	14	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (6 ШТ)	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемипеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450j), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы.	Замороженные креветки в панровке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	96 г	160	170	670	710	11	11	0,5	0,5	29	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (9 ШТ)	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и	Замороженные креветки в панровке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	144 г	250	170	1050	710	16	11	1	0,5	43	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	гемипеллозола)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450n), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чешек сушеный гранулы.														
КРЕВЕТКИ (12 ШТ)	Креветка белозонная очищенная панированная: Креветка белозонная очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемипеллозола)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450n), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чешек сушеный гранулы.	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	192 г	330	170	1380	710	22	11	1	0,5	58	30	12 часов при температуре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ)	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(II), регулятор кислотности (E460(II), E461(I)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 с, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322), вода питьевая, продукт плавильный с сыром (вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(III)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330), сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)]	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов подают гостю.	36 г	110	300	460	1260	5	13	5,5	14	11	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ)	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция,	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую	72 г	230	300	960	1260	10	13	11	14	23	30	Не подлежит длительному хранению,	Продукт может содержать следы: злаков, белка

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(II), регулятор кислотности (E460(I), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая), сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 с, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(III)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия I – замещенный)</p>	<p>пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.</p>											рекомендуется для быстрого употребления	<p>соевого, яичного белка, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>	
<p>СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ)</p>	<p>Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(II), регулятор кислотности (E460(I), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая), сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 с, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(III)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов,</p>	<p>Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.</p>	108 г	340	300	1420	1260	15	13	16	14	34	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	<p>Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глутена, орехов, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки</p>

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 ШТ)	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панирокке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(1), регулятор кислотности (Е460(1), Е461(1)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (Е450, Е500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор Е471, сахар, регулятор кислотности Е260, дрожжи хлебопекарные, краситель Е160 с, вещество для обработки муки Е920, антиокислитель Е300, эмульгатор подсолнечный лецитин Е322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель Е306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (Е462(1), Е331(II)), казеинат натрия, эмульгатор Е1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности Е330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор Е1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор Е471, загуститель Е416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)	Замороженные креветки в панирокке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	144 г	450	300	1880	1260	20	13	21	14	45	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (3 ШТ)	Крылышки Chicken Wings: Печеная и доклевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль; стабилизаторы: Е1412, Е1400, Е1422, Е450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель Е392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: Е330, Е451).	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек подают гостю.	118 г	250	220	1050	920	20	17	15	15	3,5	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (6 ШТ)	Крылышки Chicken Wings: Печеная и доклевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль; стабилизаторы: Е1412, Е1400, Е1422, Е450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили,	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее	235 г	490	220	2050	920	39	17	34	15	7,5	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).	количество крылышек. Готовую порцию крылышек подают гостю.													порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (9 ШТ)	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).	Замороженные куриные крылышки дорабатываются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек подают гостю.	191 г	740	220	3100	920	59	17	51	15	11	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (12 ШТ)	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).	Замороженные куриные крылышки дорабатываются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек подают гостю.	471 г	990	220	4140	920	78	17	69	15	15	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ГОУ ДЕРЕВЕНСКИЙ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	Замороженные картофельные дольки дорабатываются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Замороженный картофель фри дорабатывают во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Соль картофеля на станции. Для приготовления порции берут соответствующую упаковку, с разделителем, в один отсек помещают картофель фри, в другой - картофельные дольки. Готовую порцию отдают гостю.	188 г	350	190	1470	800	5,5	3	11	6	56	30	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ГОУ НАГЕТСЫ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Полуфабрикаты из мяса птицы Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар,	Замороженные куриные нагетсы в панировке дорабатываются во фритюре. После подготовки нагетсы помещают в специальный пен и ставят в термостойку. Замороженный картофель фри дорабатывают во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Соль картофеля на станции. Для приготовления порции берут соответствующую упаковку, с разделителем, в один отсек помещают картофель фри, в другой - куриные нагетсы в количестве шесть штук. Готовую порцию отдают гостю.	156 г	400	260	1670	1090	16	10	19	12	40	26	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС»	<p>дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец), агент антиокисляющий (E551)</p> <p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антиокисляющий E536</p>	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – куриные крылышки и отдают гостю.	694 г	1460	210	6110	880	80	11	71	10	126	18	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС»	<p>дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец), агент антиокисляющий (E551)</p> <p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец).</p>	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – наггетсы и отдают гостю.	440 г	1050	240	4400	1000	36	8,5	38	8,5	141	32	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	агент антислеживающий (E551) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536														
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ»	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472с, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451, E450ii, E450y, E450j), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы Подуфбрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Предварительно обжаренный подуфбрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Замороженный картофель фри дотавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – креветки и отдают гостю.	462 г	920	200	3850	840	33	7	15	3	162	34	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЕВЕТКИ XXL	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472с, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451, E450ii, E450y, E450j), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	448 г	760	170	3180	710	50	11	3	0,5	134	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: молока, злаков, белка соевого, яичного белка, горчицы, глотена, рыба, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЫЛЫШКИ XXL	Крылышки Chicken Wings: Печеная и долевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию подают гостю.	1098 г	2300	200	9630	920	182	16	159	14	34	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).														глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	Замороженные картофельные дольки доготавливаются во фритюре. После доготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	83 г	140	180	590	750	2	2,5	4,5	5,5	24	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ- ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	Замороженные картофельные дольки доготавливаются во фритюре. После доготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	120 г	220	180	920	750	3	2,5	7	5,5	35	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	Замороженные дольки доготавливаются во фритюре. После доготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	153 г	270	180	1130	750	4	2,5	8,5	5,5	44	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат овощной «Лук репчатый»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб	Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. После доготовки дают лишнему маслу	33 г	80	240	330	1000	2,5	7,5	0,5	2	16	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дотоготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	стежь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные луковые кольца в панирровке дотоготавливаются во фритюре. После дотоготовки дают лишнему маслу стежь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	67 г	160	240	670	1000	5	7,5	1,5	2	32	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные луковые кольца в панирровке дотоготавливаются во фритюре. После дотоготовки дают лишнему маслу стежь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	100 г	240	240	1000	1000	7,5	7,5	2	2	48	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий	Замороженные луковые кольца в панирровке дотоготавливаются во фритюре. После дотоготовки дают лишнему маслу стежь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку.	133 г	320	240	1340	1000	9,5	7,5	3	2	63	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Помегают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	14 г	40	250	170	1060	2	17	0,6	4	6	40		глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КИНГ ФРИ МАЛЫЙ + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После доготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	67 г	130	200	540	800	2,5	3,5	4	6	22	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
КИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После доготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	100 г	200	200	840	840	3,5	3,5	6,5	6,5	32	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
КИНГ ФРИ БОЛЬШОЙ + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После доготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	154 г	320	200	1300	840	5,5	3,5	9,5	6,5	50	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
ОСТРЫЙ РОЯЛ ФРИ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Бекон. Мясной продукт из свиной копчено-вареный: Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Соус на основе растительных масел «Сырный»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, сахар, загустители (E1442, E415), уксус спиртовой, соль, продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль E339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки).	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в одноразовую пищевую упаковку помещают картофель фри. На картошку наносят сырный соус. Далее распределяют жареный лук. На лук выкладывают ломтики бекона. На бекон наносят соус томатный острый. Готовую порцию картофеля отдают гостю вместе с одноразовыми вилкой и ножом.	238 г	590	250	2470	1050	9	4	31	13	69	29	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАГГЕТСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикаты из мяса птицы Натгетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спений (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551) Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный,	Замороженные куриные натгетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество натгетсов. Готовую порцию натгетсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	49 г	140	300	590	1260	7,5	16	8,5	17	9,5	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный,		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
НАГТЕТСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, талиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец), агент антиокисляющий (E551) Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	98 г	290	300	1210	1260	15	16	17	17	19	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАГТЕТСЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, талиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец), агент антиокисляющий (E551) Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	148 г	430	300	1800	1260	23	16	25	17	29	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАГТЕТСЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, талиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец), агент антиокисляющий (E551) Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	197 г	580	300	2430	1260	31	16	33	17	39	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе шпалт-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный	Замороженные куриные стрипсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию стрипсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	103 г	240	230	1000	960	16	15	12	12	16	15	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дотоготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450h), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы. Приправа: «Острая штука» приправа с огнем: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		их переработки
КРЕВЕТКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450h), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы. Приправа: «Острая штука» приправа с огнем: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	144 г	250	170	1050	710	16	11	1	0,5	43	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллолоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450h), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы Приправа: «Острая штука» приправа с огнем: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	192 г	330	170	1380	710	22	11	1	0,5	58	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения,	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одоразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее	36 г	110	300	460	1260	5	13	5,5	14	11	30	Не подлжит длитель-ному хранению, рекоменду-ется для быстрого	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка,

Наименование фирменного блока	Состав входящих в блок ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блока и оформления блока	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(I), регулятор кислотности (E460(I), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая), сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 с, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331 (II)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия I – замещенный)</p> <p>Приправа: «Острая штучка» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум</p>	количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	0,4	3	40	употребления	порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ) – ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУЧКА»	<p>Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(I), регулятор кислотности (E460(I), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая), сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 с, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое</p>	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготавливания порции берут соответствующую однопорционную упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	72 г	230	300	960	1260	10	13	11	14	23	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(III)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)</p> <p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум</p>		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	<p>Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(I), регулятор кислотности (E460(I), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь (мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 с, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322), вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(III)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)</p> <p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный,</p>	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	108 г	340	300	1420	1260	15	13	16	14	34	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	<p>обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(III)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)</p> <p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный,</p>		7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, упрочнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизозим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(1), регулятор кислотности (Е460(1), Е461 (1)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (Е450, Е500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор Е471, сахар, регулятор кислотности Е260, дрожжи хлебопекарные, краситель Е160 с, вещество для обработки муки Е920, антиокислитель Е300, эмульгатор подсолнечный лецитин Е322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель Е306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (Е462(1), Е331(III)), казеинат натрия, эмульгатор Е1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности Е330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор Е1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор Е471, загуститель Е416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)	144 г	450	300	1880	1260	20	13	21	14	45	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (Е262 (ii), Е330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (Е551), экстракт перца капсикум		14 г	40	250	170	1060	2	17	0,6	4	6	40		
КРЫЛЫШКИ (3 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Крылышки Chicken Wings: Печеная и локтевая части крыла пхылит-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: Е1412, Е1400, Е1422, Е450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель Е392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: Е330, Е451). Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (Е262 (ii), Е330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (Е551), экстракт перца капсикум	Замороженные курные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пицевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	118 г	250	220	1050	920	20	17	17	15	3,5	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40		
КРЫЛЫШКИ (6 ШТ) +	Крылышки Chicken Wings: Печеная и локтевая части	Замороженные курные крылышки	235 г	490	220	2050	920	39	17	34	15	7,5	3	48 часов при	Продукт может

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль; стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	7 г	20	250	85	1060	1	17	0,3	4	3	40	темпер-ре (+4±2) °С	содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (9 ШТ) – ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль; стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	353 г	740	220	3100	920	59	17	51	15	11	3	48 часов при температур-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль; стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	471 г	990	220	4140	920	78	17	69	15	15	3	48 часов при температур-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МНИКС» + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), мезанж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Презарительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавленным подсолнечного	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – куриные крылышки. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	694 г	1460	210	6110	880	80	11	71	10	126	18	18 часов при температур-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Крылышки Chicken Wings: Плечевая и лопаточная части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум</p>		21 г	60	250	255	1060	3	17	1	4	9	40		
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС» + ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	<p>Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.</p> <p>Презарительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы. Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум</p>	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Сортируют картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – наггетсы. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	440 г	1050	240	4400	1000	36	8,5	38	8,5	141	32	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ» + ПРИПРАВА	<p>Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная</p>	Замороженные креветки в панировке доготавливаются во	462 г	920	200	3850	840	33	7	15	3	162	34	12 часов при	Продукт может содержать

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
«ОСТРАЯ ШТУКА»	<p>без хвоста сыromороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450h), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «клуб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.</p> <p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум</p>	фритюре. Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – креветки. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	21 г	60	250	255	1060	3	17	1	4	9	40	темпер-ре (+4±2) °С	следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЕВЕТКИ XXL- ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	<p>Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыromороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450h), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный,</p>	Замороженные креветки в панировке доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	448 г	760	170	3180	710	50	11	3	0,5	134	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	<p>Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный,</p>		14 г	40	250	170	1060	2	17	0,6	4	6	40		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум														
КИНГ БУКЕТ КРЫЛЫШКИ ХХЛ- ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиоксидант E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный, сахар, крахмал кукурузный, краситель (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помешают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	1098 г	2300	200	9630	920	182	16	159	14	34	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			14 г	40	250	170	1060	2	17	0,6	4	6	40		
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворожка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворожка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	83 г	140	180	590	750	2	2,5	4,5	5,5	24	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ- ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворожка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	120 г	220	180	920	750	3	2,5	7	5,5	35	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дотоготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ «ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551		153 г	270	180	1130	750	4	2,5	8,5	5,5	44	29	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с козурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551	Замороженные картофельные дольки дотоготавливаются во фритюре. После дотоготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносит на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ПТ) «ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овощной «Лукковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), мезлаж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит	Замороженные луковые кольца в панировке дотоготавливаются во фритюре. После дотоготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносит на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	33 г	80	240	330	1000	2,5	7,5	0,5	2	16	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	антиокислитель E307), агент антиислеживающий E551														
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антиислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антиислеживающий E551	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	67 г	160	240	670	1000	5	7,5	1,5	2	32	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антиислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антиислеживающий E551	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	100 г	240	240	1000	1000	7,5	7,5	2	2	48	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут	133 г	320	240	1340	1000	9,5	7,5	3	2	63	48	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>прессованные, соль пищевая), мезанж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551</p>	соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	10 г	40	320	170	1340	1	11	1	5	6	59		порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ФРИ МАЛЫЙ + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженный картофель фри дорабатываются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	67 г	130	200	540	800	2,5	3,5	4	6	22	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	<p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженный картофель фри дорабатываются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
КИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p>	Замороженный картофель фри дорабатываются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	100 г	200	200	840	840	3,5	3,5	6,5	6,5	32	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блока	Состав входящих в блок ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блока и оформления блока	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антиислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антиислеживающий E551		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
КИНГ ФРИ БОЛЬШОЙ + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антиислеживающий E536 Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антиислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антиислеживающий E551	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносит на упаковочную станцию. Солит картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	154 г	320	200	1300	840	5,5	3,5	9,5	6,5	50	32	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антиислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антиислеживающий E551		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
НАГГЕТСЫ (3 ШТ) ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикаты из мяса птицы Наттетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, таниоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антиислеживающий (E551) Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп,	Замороженные куриные наттетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттетсов. Готовую порцию наттетсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	41 г	120	290	500	1210	6,5	16	7	17	8	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп,		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551														
НАГГЕТСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Подфабрикаты из мяса птицы Натгетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженные куриные натгетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество натгетсов. Готовую порцию натгетсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	82 г	240	290	1000	1210	13	16	14	17	16	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАГГЕТСЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Подфабрикаты из мяса птицы Натгетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженные куриные натгетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество натгетсов. Готовую порцию натгетсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	124 г	360	290	1510	1210	19	16	21	17	24	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАГГЕТСЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Подфабрикаты из мяса птицы Натгетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная,</p>	Замороженные куриные натгетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку.	165 г	480	290	2010	1210	26	16	28	17	32	20	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	10 г	40	320	170	1340	1	11	1	5	6	59	соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
СТРИПСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец, пшеничная крупка, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерея; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию стрипсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	103 г	240	230	1000	960	16	15	12	12	16	15	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (5 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец, пшеничная крупка, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерея; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию стрипсов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
СТРИПСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец, пшеничная крупка, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерея; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию стрипсов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	206 г	460	230	1930	960	31	15	24	12	31	15	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	(iii); сушеные овощи: чеснок, лук Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
КРЕВЕТКИ (3 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Криветка белоногая очищенная панированная: Криветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиоксидант E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы. Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	48 г	80	170	330	710	5,5	11	0,3	0,5	14	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	(iii); сушеные овощи: чеснок, лук Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиоксидант E307), агент антислеживающий E551		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
КРЕВЕТКИ (6 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Криветка белоногая очищенная панированная: Криветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиоксидант E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы.	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	96 г	160	170	670	710	11	11	0,5	0,5	29	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
КРЕВЕТКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы. Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	144 г	250	170	1050	710	16	11	1	0,5	43	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы. Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,5	5	3	59		
КРЕВЕТКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	192 г	330	170	1380	710	22	11	1	0,5	58	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гемцеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450i), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы		10 г	40	320	170	1340	1	11	1	5	6	59		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ) – ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молочоксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(I), регулятор кислотности (E460(I), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 c, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(II)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молочоксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)]	Замороженные сырные медальоны в панировке доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	36 г	110	300	460	1260	5	13	5,5	14	11	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296),		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панирровке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, моноксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель E160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль E339(I), регулятор кислотности (E460(I), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (E450, E500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, кукуруза, эмульгатор E471, сахар, регулятор кислотности E260, дрожжи хлебопекарные, краситель E160 c, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E33(II)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, моноксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)]	Замороженные сырные медальоны в панирровке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	72 г	230	300	960	1260	10	13	11	14	23	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551		5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панирровке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, моноксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-	Замороженные сырные медальоны в панирровке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и	108 г	340	300	1420	1260	15	13	16	14	34	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов.

Наименование фирменного блока	Состав входящих в блок ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блока и оформления блока	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(1), регулятор кислотности (Е460(1), Е461 (1)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (Е450, Е500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор Е471, сахар, регулятор кислотности Е260, дрожжи хлебопекарные, краситель Е160 с, вещество для обработки муки Е920, антиокислитель Е300, эмульгатор подсолнечный лецитин Е322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель Е306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (Е462(1), Е331(III)), казеинат натрия, эмульгатор Е1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности Е330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор Е1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор Е471, загуститель Е416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворожка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (Е621, Е635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворожка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности Е451, агент антислеживающий Е551), регуляторы кислотности (Е270, Е327, Е296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель Е160с, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель Е307), агент антислеживающий Е551</p>	пакет для смешивания подают гостю.	5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(1), регулятор кислотности (Е460(1), Е461 (1)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая панировочная смесь [мука пшеничная, разрыхлители (Е450, Е500), соль, масло растительное (рапсовое, подсолнечное), декстроза пшеничная, куркума, эмульгатор Е471, сахар, регулятор кислотности Е260, дрожжи хлебопекарные,	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	144 г	450	300	1880	1260	20	13	21	14	45	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, бобового, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>краситель E160 с, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавильный с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(II)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, монокосертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160с, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>		10 г	40	340	170	1340	1	11	1	5	6	59		
КРЫЛЫШКИ (3 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Крылышки Chicken Wings: Печеная и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160с, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	118 г	250	220	1050	920	20	17	17	15	3,5	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (6 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Крылышки Chicken Wings: Печеная и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный,</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160с, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции	235 г	490	220	2050	920	39	17	34	15	7,5	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551).	берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551).	Замороженные курные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	353 г	740	220	3100	920	59	17	51	15	11	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551).	Замороженные курные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	5 г	20	320	85	1340	0,5	11	0,3	5	3	59		белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука	Замороженные курные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	471 г	990	220	4140	920	78	17	69	15	15	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука	Замороженные курные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	10 г	40	320	170	1340	1	11	1	5	6	59		белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС» + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p> <p>Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.</p> <p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой перцеват (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – куриные крылышки. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	694 г	1460	210	6110	1880	80	11	71	10	126	18	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС» + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.</p>	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую	440 г	1050	240	4400	1000	36	8,5	38	8,5	141	32	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сушари панировочные (содержат глютен), спешин (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спешин (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – наггетсы. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	15 г	60	320	255	1340	1,5	11	1,5	5	9	59		сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
КНИН БУКЕТ «КРЕВЕТКИ» + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сушари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450(ii), E450y, E450b), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая.</p>	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Замороженный картофель фри дотавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Снят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – креветки. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	462 г	920	200	3850	840	33	7	15	3	162	34	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i)</p> <p>Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	15 г	60	320	255	1340	1,5	11	1,5	5	9	59			
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ XXL» + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал картофельный высшего сорта, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451, E450ii, E450i, E450b)), стабилизатор E452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	448 г	760	170	3180	710	50	11	3	0,5	134	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
	<p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	10 г	40	320	170	1340	1	11	1	5	6	59			
КИНГ БУКЕТ «КРЫЛЬШКИ XXL» + ПРИПРАВА «СМЕТАНА И ЛУК»	<p>Крылышки куриные острые: Крыло (плечевая и локтевая части), цыпленка-бройлера, вода, подсолнечное масло, сахар, крахмалы: кукурузный, рисовый; соль, сушеные овощи: томаты, чеснок; специи: перец чили, паприка, черный перец, белый перец; сухой глюкозный</p>	1098 г	2300	200	9630	920	182	16	159	14	34	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока,	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>сироп, дрожжевой экстракт (содержит ячмень), экстракт жгучего перца; травы: петрушка; краситель E160c, стабилизатор E452, регуляторы кислотности: E451, E450; молочная сыворотка, олеорезин белого перца, натуральный ароматизатор (содержит горчицу)</p> <p>Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворотка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (E621, E635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворотка молочная сухая, сухая смесь на основе растительного жира (рафинированное пальмовое масло, глюкозный сироп, молочный белок, регулятор кислотности E451, агент антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551</p>	Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	10 г	40	320	170	1340	1	11	1	5	6	59		порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
САЛАТ ЦЕЗАРЬ	<p>Полуфабрикаты из мяса птицы Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт спеший (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)</p> <p>Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный</p> <p>Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, монокосертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Соус на основе растительных масел Цезарь для салата: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, продукты яичные, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), соль, соус Уорчестер (содержит рыбу, глютен, ароматизаторы), регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, смесь спеший чеснок (содержит ароматизатор натуральный), стабилизатор E415, консерванты (E211, E202)</p> <p>Сухарики-греники пшеничные со вкусом чеснока: Хлеб пшеничный (мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, соль пищевая, дрожжи хлебопекарные), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, растительный экстракт чеснока, ароматизатор натуральный «Королевская смесь» (чеснок, ароматизаторы натуральные (содержат сухой остаток сиропа глюкозного пшеничного, модифицированный тапиоковый крахмал E1450, масло растительное (пальмовое, кокосовое).</p>	В одноразовый пищевой контейнер выкладывают салат Айсберг и хлопья твердого сыра. Контейнер закрывают крышкой. Готовую порцию подают вместе с подготовленной во фритюре, куриными наттесами в одноразовой пищевой упаковке, порционными сухариками и соусом Цезарь, одноразовыми вилкой и ножом.	161 г	340	210	1420	880	13	8	21	13	24	15	18 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	натуральные вкусоароматические вещества, носитель пропиленгликоль, антиокислитель Е300)), антиокислитель: гатуральный экстракт розмарина.														
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	<p>Креветка белюногая очищенная паннрованная: Креветка белюногая очищенная без хвоста сыромороженная, вода питьевая, паннровочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антнслеживающий агент Е536), уллучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор Е170, эмульгатор Е472е, антнкснслитель Е300, ферменты (альфа-амнлаза и гемнцеллоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (Е451и, Е450и, Е450у, Е450х), стабилизатор Е452и)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы</p> <p>Салат «Анйберг»: Салат «Анйберг» свежий резанный</p> <p>Сыр твердый «Ралегто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молкоссвертывающий ферментный препарат мнкробного происхождения, соль поваренная пищевая, улплотнитель – хлорид кальция.</p> <p>Соус на основе растнтельных масел Цезарь для салата: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, продукты винные, горчица с приправами (вода, уксуc спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт нз пнрностей), соль, соус Уорчестер (содержит рыбу, глютен, ароматизаторы), регулятор кислотности Е260, ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, смесь специй чеснок (содержит ароматизатор натуральный), стабилизатор Е415, консерванты (Е211, Е202)</p> <p>Сухарики-греники пшеничные со вкусом чеснока: Хлеб пшеничный (мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, соль пищевая, дрожжи хлебопекарные), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль пищевая, растнтельный экстракт чеснока, ароматизатор натуральный «Корольская смесь» (чеснок, ароматизаторы натуральные (содержат сухой остаток сирона глюкозного пшеничного, модифицированный таниковый крахмал Е1450, масло растнтельное (пальмовое, кокосовое), натуральные вкусоароматические вещества, носитель пропиленгликоль, антнкснслитель Е300)), антнкснслитель: гатуральный экстракт розмарина.</p>	В одноразовый пищевой контейнер выкладывают салат Анйберг и хлопья твердого сыра. Контейнер закрывают крышкой. На контейнере Готовую порцию подают вместе с приготовленными во фритюре креветками в паннровке, порционными сухариками и соусом Цезарь, одноразовыми вилкой и ножом	160 г	270	170	1130	710	12	7,5	13	8	26	17	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ	Начинка вишневая (вода питьевая, сахар, вишня без косточек замороженная, крахмал кукурузный в/с, сок лимона правого отжима, загуститель пектина, ароматизатор пищевой Вишня, комплексная пищевая добавка «Краситель натуральный Кармино» (мальтодекстрин, краситель кармины)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, вода питьевая, жир специального назначения кондитерский (масло растнтельное дезодорированное, в том числе гидрогенизированное,	Замороженный пирожок готовят во фритюре. После приготовления упаковывают пищевую одноразовую упаковку и отдают гостю.	73 г	230	320	960	1340	3,5	5	9	12	33	45	24 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	перестерифицированное: подсолнечное), крахмал кукурузный в/с, комплексная пищевая добавка для производства хрустящих хлебобулочных изделий (сухой сироп глюкозы, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, сахар, регулятор кислотности E500i, вспомогательные вещества (ферменты гемцеллюлазы)), декстроза моногидрат, соль пищевая, эмульгатор обезжиренный соевый лецитин, комплексная пищевая добавка концентрат для приготовления глазури сухой (пшеничный крахмал, сахар, сухой сироп глюкозы, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор), вещество для обработки муки E920.														их переработки
ПИРОЖОК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	Пирожок с начинкой «Лесные ягоды»: Наполнитель пастеризованный для пр-ва пищевых продуктов «Лесные ягоды» (вода, сахар, стабилизатор E1442, клубника, малина, клюква, черника, черн. Смородина, регулятор кислотности E330, ароматизатор, консервант E202), мука пшеничная в/с, вода, жир спец. изв.ж., кондиционер (масло раст. рафинир. дезодорир., в том числе гидрогенизированное, перестерифицированное: подсолнечное), загуститель E1422, комплексная пищевая добавка для про-ва хрустящих хлебобул. изделий (сироп сухой глюкозный, мука пшеничная, сахарная пудра, разрыхлитель карбонат натрия, тех. вспом. ср-во ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, ксиланаза)), декстроза, соль, глюкозный сироп (из кукурузы), смесь для приготовления кондитерской продукции «Концентрат для глазури» (пшеничный крахмал, мука ржаная хлебопекарная, сахар, мальтодекстрин, разрыхлители (E450i, E500ii)), смесь сухая порошок лекарьский (разрыхлители E450i, E500ii), мука пшеничная, в-во для обработки муки E920.	Замороженный пирожок готовят во фритюре. После приготовления упаковывают пищевую одноразовую упаковку и отдают гостю.	73 г	190	260	800	1090	2,5	3,5	4	5,5	36	49	24 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ГОРЯЧИЙ БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ	Изделие кондитерское «Брауни» шоколадный с шоколадом: Маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот; соль, ароматизатор, краситель каротины, регулятор кислотности лимонная кислота), глазурь кондитерская (сахар, заменитель масла какао летемпературный лауринового типа (масло пальмовое), эмульгаторы: E492, E322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: E322, E476; ароматизатор), продукты яичные, пудра сахарная (сахароза, антислеживающий агент диоксид кремния), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао тертое, какао-порошок, шоколад белый (сахар, масло какао, молоко сухое цельное, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), соль (содержит антислеживающий агент E536) Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого, М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. Замороженное брауни разогревают в микроволновой печи. На разогретое пирожное добавляют мороженое из аппарата. Подают потребителю вместе с одноразовой чайной ложкой.	130 г	450	350	1880	1470	5,5	4	28	22	43	33	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ГОРЯЧИЙ БРАУНИ	Изделие кондитерское «Брауни» шоколадный с шоколадом: Маргарин	Замороженный Брауни разогревают в микроволновой печи.	80 г	370	470	1550	1970	4	5	26	33	31	39	18 часов при	Продукт может содержать

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	(рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот, соль, ароматизатор, краситель каротины, регулятор кислотности лимонная кислота), глазурь кондитерская (сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: E492, E322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: E322, E476; ароматизатор), продукты яичные, пудра сахарная (сахароза, антислеживающий агент диоксид кремния), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао тертое, какао-порошок, шоколад белый (сахар, масло какао, молоко сухое цельное, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), соль (содержит антислеживающий агент E536)	Подают потребителю вместе с одноразовой чайной ложкой.												темпер-ре (+4±2) °С	следа: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ ЛЕСНЫМ ЯГОДЫ	Изделие кондитерское «Брауни» шоколадный с помадом: Маргарин (рафинированные дезодорированные масла в натуральном и модифицированном виде (пальмовое масло и его фракции, подсолнечное масло), вода, эмульгаторы: моно- и диглицериды жирных кислот, эфиры полиглицерина и жирных кислот; соль, ароматизатор, краситель каротины, регулятор кислотности лимонная кислота), глазурь кондитерская (сахар, заменитель масла какао нетемпературный лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: E492, E322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: E322, E476; ароматизатор), продукты яичные, пудра сахарная (сахароза, антислеживающий агент диоксид кремния), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао тертое, какао-порошок, шоколад белый (сахар, масло какао, молоко сухое цельное, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), соль (содержит антислеживающий агент E536) Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия. Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. Замороженное "Брауни" разогревают в микроволновой печи. На разогретое "Брауни" добавляют мороженое из аппарата, сверху добавляют наполнитель "Лесная ягода". Готовую порцию отдают гостю вместе с одноразовой чайной ложкой.	146 г	470	320	1970	1340	5,5	4	28	19	50	34	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
МИНИ-МАФФИН	Информация о продукте на упаковке														
РОЖОК	Стасанчик вафельный для мороженого: Вода, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, соль поваренная пищевая (с добавлением антислеживающего агента E536), сахар-песок, пищевая добавка гидрокарбонат натрия E500 (iii) (сода пищевая).	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В вафельный рожок наливают мягкое мороженое. Готовую порцию подают гостю.	70 г	100	150	420	630	2,5	3,5	2,5	3,5	18	26	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>эмульгатор пищевая добавка соевый лецитин (E322).</p> <p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p>														
РОЖОК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	<p>Стаканич вафельный для мороженого: Вода, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, соль поваренная пищевая (с добавлением антислеживающего агента E536), сахар-песок, пищевая добавка гидрокарбонат натрия E500 (ii) (сода пищевая), эмульгатор пищевая добавка соевый лецитин (E322).</p> <p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов «Лесная ягода»: вода, сахар, черника, малина (крошка), клубника, стабилизатор E1442, регуляторы кислотности: E330; E331 (iii); ароматизаторы натуральные, ароматизатор, концентрированный сок черной моркови, консервант E202.</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. При помощи салфетки берут вафельный рожок, затем внутрь рожка добавляют наполнитель "Лесная ягода", после круговыми движениями наполняют рожок смесью для мороженого. Готовую порцию отдают гостю.	93 г	160	170	670	710	3	3	3	3	31	33	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
САНДЭЙ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов «Лесная ягода»: вода, сахар, черника, малина (крошка), клубника, стабилизатор E1442, регуляторы кислотности: E330; E331 (iii); ароматизаторы натуральные, ароматизатор, концентрированный сок черной моркови, консервант E202.</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом Готовую порцию подают гостю.	116 г	160	140	670	590	3	2,5	3,5	3	30	26	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
САНДЭЙ ШОКОЛАДНЫЙ	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Топпинг «Шоколадная помадка»: Консервы молочные сгущенные с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом Готовую порцию подают гостю.	120 г	180	160	750	670	4	3	4,5	4	32	27	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блочка	Состав входящих в блочок ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блочка и оформления блочка	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	сыворожка, лактоза), вода, сахар, патока крахмальная карамельная, какао-порошок, кокосовое масло, стабилизатор E1442, декстрозы моногидрат, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202, горькая шоколадная масса. Содержит эмульгатор: соевый лецитин.														
САНДЭЙ клубничный	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворожка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия. Топпинг «Джем клубничный»: Сахар, вода, клубника, патока, стабилизаторы: E410, E440; регулятор кислотности E330, консервант E202, ароматизатор натуральный.	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом. Готовую порцию подают гостю.	120 г	180	150	750	630	3	2,5	3,5	3	33	27	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
САНДЭЙ ванильный	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворожка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стаканчик для мороженого наливают мягкое мороженое. Готовую порцию подают гостю.	100 г	140	140	590	590	3	3	3,5	3,5	23	23	Не подлежит хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
АНС ТВИСТ клубничный	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворожка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия. Топпинг «Джем клубничный»: Сахар, вода, клубника, патока, стабилизаторы: E410, E440; регулятор кислотности E330, консервант E202, ароматизатор натуральный. Крошка печенья «С какао»: Мука пшеничная, сахар, масло пальмовое, какао-порошок, сироп глюкозно-фруктозный, соль морская, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония), сироп инвертный, красители (уголь растительный E153, карамельный колер E150C), ароматизатор (экстракт ванили натуральный), эмульгатор (лецитин соевый).	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом, посыпая крошкой с какао. Готовую порцию подают гостю.	160 г	280	180	1170	750	5,5	3,5	6,5	4	51	32	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
АНС ТВИСТ шоколадный	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворожка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия. Топпинг «Шоколадная помадка»: Консервы молочные стуженные с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная сыворожка, лактоза), вода, сахар, патока крахмальная карамельная, какао-порошок, кокосовое масло, стабилизатор E1442, декстрозы моногидрат, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202, горькая шоколадная	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом, посыпая крошкой с какао. Готовую порцию подают гостю.	160 г	300	190	1260	800	6	3,5	8	5	51	32	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>масса. Содержит эмульгатор: соевый лецитин.</p> <p>Крошка печенья «С какао»: Мука пшеничная, сахар, масло пальмовое, какао-порошок, сироп глюкозно-фруктозный, соль морская, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония), сироп инвертный, красители (уголь растительный E153, карамельный колер E150C), ароматизатор (экстракт ванили натуральный), эмульгатор (лецитин соевый).</p>														
АИС ТВИСТ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого, М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов «Лесная ягода»: вода, сахар, черника, малина (крошка), клубника, стабилизатор E1442, регуляторы кислотности: E330; E331(iii); ароматизаторы натуральные, ароматизатор, концентрированный сок черной моркови, консервант E202.</p> <p>Крошка печенья «С какао»: Мука пшеничная, сахар, масло пальмовое, какао-порошок, сироп глюкозно-фруктозный, соль морская, разрыхлители (гидрокарбонат натрия, гидрокарбонат аммония), сироп инвертный, красители (уголь растительный E153, карамельный колер E150C), ароматизатор (экстракт ванили натуральный), эмульгатор (лецитин соевый).</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пицевой стакан для мороженого наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом, посыпают крошкой с какао. Готовую порцию подают гостю.	156 г	280	180	1170	750	5,5	3,5	6,5	4	49	31	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
РОЖОК «M&M'S»	<p>Стаканик вафельный для мороженого: Вода, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, замороженное, соль поваренная пищевая (с добавлением антиислеивающего агента E536), сахар-песок, пищевая добавка гидрокарбонат натрия E500 (ii) (сода пищевая), эмульгатор пищевая добавка соевый лецитин (E322).</p> <p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого, М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Драже M&M's с молочным шоколадом: драже (молочный шоколад (сахар, какао тертое, сухое обезжиренное молоко, какао масло, сухая молочная сыворотка с пониженным содержанием белка, молочный жир, эквивалент масла какао (масло пальмовое, масло ши), эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (масляная кислота); сахар, крахмал кукурузный, глюкозный сироп (кукурузный, пшеничный), мальтодекстрин, загуститель (гуммиарабик), крахмал рисовый, красители (E120, куркумин, каротины, E133, карбонат кальция), глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао масло)</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. При помощи салфетки берут вафельный рожок, в рожок насыпают драже, после круговыми движениями наполняют рожок смесью для мороженого. Готовую порцию отдают гостю.	97 г	240	250	1000	1050	4	4	7,5	7,5	38	39	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блока	Состав входящих в блок ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блока и оформление блока	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
САНДЭЙ клубничный «М&М's»	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Топпинг «Джем клубничный»: Сахар, вода, клубника, патока, стабилизаторы: E410, E440; регулятор кислотности E330, консервант E202, ароматизатор натуральный.</p> <p>Драже M&M's с молочным шоколадом: драже (молочный шоколад (сахар, какао тертое, сухое обезжиренное молоко, какао масло, сухая молочная сыворотка с пониженным содержанием белка, молочный жир, эквивалент масла какао (масло пальмовое, масло ши), эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (масляная кислота); сахар, крахмал кукурузный, глюкозный сироп (кукурузный, пшеничный), мальтодекстрин, загуститель (гуммиарабик), крахмал рисовый, красители (E120, куркумин, каротины, E133, карбонат кальция), глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао масло)</p>	140 г	280	200	1170	840	4	3	8	5,5	47	34	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки	
САНДЭЙ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ «М&М's»	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов «Лесная ягода»: вода, сахар, черника, малина (крошка), клубника, стабилизатор E1442, регуляторы кислотности: E330; E331(iii); ароматизаторы натуральные, ароматизатор, концентрированный сок черной моркови, консервант E202.</p> <p>Драже M&M's с молочным шоколадом: драже (молочный шоколад (сахар, какао тертое, сухое обезжиренное молоко, какао масло, сухая молочная сыворотка с пониженным содержанием белка, молочный жир, эквивалент масла какао (масло пальмовое, масло ши), эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (масляная кислота); сахар, крахмал кукурузный, глюкозный сироп (кукурузный, пшеничный), мальтодекстрин, загуститель (гуммиарабик), крахмал рисовый, красители (E120, куркумин, каротины, E133, карбонат кальция), глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао масло)</p>	136 г	260	190	1090	800	4	3	8	6	44	32	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки	
САНДЭЙ ШОКОЛАДНЫЙ «М&М's»	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мороженое. Мороженое поливают топингом, сверху посыпают драже. Готовую порцию отдают гостю.	140 г	290	210	1210	880	5	3,5	9,5	7	47	34	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>Топпинг «Шоколадная помадка»: Консервы молочные сгущенные с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная сыворотка, лактоза), вода, сахар, патока крахмальная карамельная, какао-порошок, кокосовое масло, стабилизатор E1442, декстрозы моногидрат, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202, горькая шоколадная масса. Содержит эмульгатор: соевый лецитин.</p> <p>Драже M&M's с молочным шоколадом: драже (молочный шоколад (сахар, какао тертое, сухое обезжиренное молоко, какао масло, сухая молочная сыворотка с пониженным содержанием белка, молочный жир, эквивалент масла какао (масло пальмовое, масло ши), эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (масляная кислота); сахар, крахмал кукурузный, глюкозный сироп (кукурузный, пшеничный), мальтодекстрин, загуститель (гуммиарабик), крахмал рисовый, красители (E120, куркумин, каротины, E133, карбонат кальция), глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао масло)</p>														
АИС ТВИСТ ШОКОЛАДНЫЙ «M&M'S»	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Топпинг «Шоколадная помадка»: Консервы молочные сгущенные с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная сыворотка, лактоза), вода, сахар, патока крахмальная карамельная, какао-порошок, кокосовое масло, стабилизатор E1442, декстрозы моногидрат, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202, горькая шоколадная масса. Содержит эмульгатор: соевый лецитин.</p> <p>Драже M&M's с молочным шоколадом: драже (молочный шоколад (сахар, какао тертое, сухое обезжиренное молоко, какао масло, сухая молочная сыворотка с пониженным содержанием белка, молочный жир, эквивалент масла какао (масло пальмовое, масло ши), эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (масляная кислота); сахар, крахмал кукурузный, глюкозный сироп (кукурузный, пшеничный), мальтодекстрин, загуститель (гуммиарабик), крахмал рисовый, красители (E120, куркумин, каротины, E133, карбонат кальция), глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао масло)</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан наливают мороженое. После поливают его наполнителем "Шоколадная помадка", сверху посыпают драже. Затем перемешивают все ингредиенты. Закрывают стакан крышкой. Готовую порцию отдают гостю.	160 г	320	200	1340	840	5,5	3,5	10	6,5	52	33	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
АИС ТВИСТ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ «M&M'S»	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых</p>	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан наливают мороженое. После его поливают наполнителем "Лесные ягоды", сверху посыпают драже. Затем перемешивают все ингредиенты. Закрывают стакан крышкой. Готовую порцию отдают гостю.	156 г	290	190	1210	800	5	3	9	6	48	31	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блока	Состав входящих в блок ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блока и оформления блока	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>продуктов «Лесная ягода»: вода, сахар, черника, малина (крошка), клубника, стабилизатор E1442, регуляторы кислотности: E330; E331(iii); ароматизаторы натуральные, ароматизатор, концентрированный сок черной моркови, консервант E202.</p> <p>Драже M&M's с молочным шоколадом: драже (молочный шоколад (сахар, какао тертое, сухое обезжиренное молоко, какао масло, сухая молочная сыворотка с пониженным содержанием белка, молочный жир, эквивалент масла какао (масло пальмовое, масло ши), эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (масляная кислота); сахар, крахмал кукурузный, глюкозный сироп (кукурузный, пшеничный), мальтодекстрин, загуститель (гуммиарабик), крахмал рисовый, красители (E120, куркумин, каротины, E133, карбонат кальция), глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоодровое), какао масло)</p>														
АЙС ТВИСТ КЛУБНИЧНЫЙ «M&M'S»	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого, М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Топпинг «Джем клубничный»: Сахар, вода, клубника, патока, стабилизаторы: E410, E440; регулятор кислотности E330, консервант E202, ароматизатор натуральный.</p> <p>Драже M&M's с молочным шоколадом: драже (молочный шоколад (сахар, какао тертое, сухое обезжиренное молоко, какао масло, сухая молочная сыворотка с пониженным содержанием белка, молочный жир, эквивалент масла какао (масло пальмовое, масло ши), эмульгатор (соевый лецитин), ароматизатор (масляная кислота); сахар, крахмал кукурузный, глюкозный сироп (кукурузный, пшеничный), мальтодекстрин, загуститель (гуммиарабик), крахмал рисовый, красители (E120, куркумин, каротины, E133, карбонат кальция), глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоодровое), какао масло)</p>	160 г	310	190	1300	800	5	3	9	5,5	51	32	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки	
КЛУБНИЧНЫЙ ШЕЙК МАЛЫЙ 0,3 л	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Сироп со вкусом клубники: Вода, сахар, красители (E120, E160a), сок клубничный концентрированный, ароматизатор натуральный «Вкус Клубника», регулятор кислотности E330, консервант E202.</p>	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одnorазовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одnorазовой крышкой. Подают гостю вместе с одnorазовой трубочкой для напитков.	300 мл	300	120	1260	500	6	2,5	5,5	2	56	23	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КЛУБНИЧНЫЙ ШЕЙК СТАНДАРТНЫЙ 0,4 л	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p>	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одnorазовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления	400 мл	390	120	1630	500	8	2,5	7	2	74	23	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного бланда	Состав входящих в бланд ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки бланда и оформления бланда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Сироп со вкусом клубники: Вода, сахар, красители (E120, E160a), сок клубничный концентрированный, ароматизатор натуральный «Вкус Клубника», регулятор кислотности E330, консервант E202	стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.													
КЛУБНИЧНЫЙ ШЕЙК БОЛЬШОЙ 0,5 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп со вкусом клубники: Вода, сахар, красители (E120, E160a), сок клубничный концентрированный, ароматизатор натуральный «Вкус Клубника», регулятор кислотности E330, консервант E202	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	500 мл	490	120	2050	500	10	2,5	9	2	93	23	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ШЕЙК «ПЛОМБИР МАЛЫЙ 0,3 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп «Со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир», ароматизатор натуральный, регулятор кислотности E330, консервант E202	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	300 мл	300	120	1260	500	6	2,5	5,5	2	56	23	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ШЕЙК «ПЛОМБИР СТАНДАРТНЫЙ 0,4 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп «Со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир», ароматизатор натуральный, регулятор кислотности E330, консервант E202	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	400 мл	400	120	1670	500	8	2,5	7	2	75	23	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ШЕЙК «ПЛОМБИР БОЛЬШОЙ 0,5 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп «Со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир», ароматизатор натуральный, регулятор кислотности E330, консервант E202	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	500 мл	500	120	2090	500	10	2,5	9	2	94	23	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ШОКОЛАДНЫЙ ШЕЙК МАЛЫЙ 0,3 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп на со вкусом шоколада: Вода, сахар, глюкоза, какао-порошок, регулятор кислотности E330, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202.	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	300 мл	310	120	1300	500	6,5	2,5	5,5	2	58	24	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ШОКОЛАДНЫЙ ШЕЙК СТАНДАРТНЫЙ 0,4 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для	400 мл	420	120	1760	500	9	2,5	7,5	2	78	24	Не подлежит длитель-	Продукт может содержать

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	<p>обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Сироп на со вкусом шоколада: Вода, сахар, глюкоза, какао-порошок, регулятор кислотности E330, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202.</p>	<p>коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.</p>													<p>ному хранению, рекомендуется для быстрого употребления</p> <p>следа: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки</p>
ШОКОЛАДНЫЙ ШЕЙК БОЛЬШОЙ 0,5 л	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Сироп на со вкусом шоколада: Вода, сахар, глюкоза, какао-порошок, регулятор кислотности E330, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202.</p>	<p>Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.</p>	500 мл	510	120	2140	500	11	2,5	9	2	97	24	<p>Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления</p>	<p>Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки</p>
ШЕЙК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ МАЛЫЙ 0,3 л	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов "Сироп "Лесные ягоды": вода, сахар, ароматизаторы натуральные, регуляторы кислотности: E331(iii), E330; клубника, концентрированный сок черной моркови, клюквенное пюре, стабилизатор E1442, ароматизатор, краситель E120, консервант E202. В наполнителе присутствуют перетертые семена клубники.</p>	<p>Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.</p>	300 мл	280	95	1170	400	6	2	5,5	2	52	17	<p>Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления</p>	<p>Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки</p>
ШЕЙК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ СТАНДАРТНЫЙ 0,4 л	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов "Сироп "Лесные ягоды": вода, сахар, ароматизаторы натуральные, регуляторы кислотности: E331(iii), E330; клубника, концентрированный сок черной моркови, клюквенное пюре, стабилизатор E1442, ароматизатор, краситель E120, консервант E202. В наполнителе присутствуют перетертые семена клубники.</p>	<p>Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.</p>	400 мл	370	95	1550	400	8	2	7	2	68	17	<p>Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления</p>	<p>Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки</p>
ШЕЙК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ БОЛЬШОЙ 0,5 л	<p>Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия.</p> <p>Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов "Сироп "Лесные ягоды": вода, сахар, ароматизаторы натуральные, регуляторы кислотности: E331(iii), E330; клубника, концентрированный сок черной моркови, клюквенное пюре, стабилизатор E1442, ароматизатор, краситель E120, консервант E202. В наполнителе присутствуют перетертые семена клубники.</p>	<p>Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порцию и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.</p>	500 мл	470	95	1970	400	10	2	9	2	86	17	<p>Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления</p>	<p>Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки</p>

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	ароматизаторы натуральные, регуляторы кислотности: E331(iii), E330; клубника, концентрированный сок черной моркови, клюквенное пюре, стабилизатор E1442, ароматизатор, краситель E120, консервант E202. В наполнителе присутствуют перетертые семена клубники.														
КОФЕ МАЛЫЙ 0,2 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков.	200 мл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, молока, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КОФЕ СТАНДАРТНЫЙ 0,2 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков.	300 мл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, молока, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО МАЛЫЙ 0,2 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрастерилизованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков.	200 мл	50	25	210	100	2,5	1,5	3	1,5	4	2	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО СТАНДАРТНЫЙ 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрастерилизованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового	300 мл	85	30	360	130	4,5	1,5	4,5	1,5	6,5	2	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО БОЛЬШОЙ 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрастерилизованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков.	500 мл	140	30	590	130	7,5	1,5	7,5	1,5	11	2	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ МАЛЫЙ 0,2 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрастерилизованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают	200 мл	65	35	270	150	3,5	2	3,5	1,5	5,5	3	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
		кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков													их переработки
ЛАТТЕ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрастерилизованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков	300 мл	95	30	400	130	5	1,5	5	1,5	7,5	2,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ БОЛЬШОЙ 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрастерилизованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков	500 мл	190	40	800	170	10	2	10	2	15	3	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КОФЕ ГЛЯСЕ	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Смесь молочная жидкая ультрастерилизованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камель, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен. Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из смеси для мороженого. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку приготовления порции кофе 0,2 л, затем набирают мороженое из специального аппарата. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 300 мл, включая объем мороженого.	300 мл	65	20	270	80	1,5	1	2	0,5	11	3,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ХОЛОДНЫЙ КАПУЧИНО	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрастерилизованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый стакан для напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой. Объем готового напитка 300мл, включая объем пены.	300 мл	110	35	460	150	6	2	6	2	9	3	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАКАО 0,3 л	Напиток безалкогольный сухой растворимый на основе какао, для приготовления горячего шоколада: Сахар, сухая сладкая сыворотка, обезжиренный какао-порошок 13%, сироп глюкозы, гидрогенизированный кокосовый жир, молочный белок, соль, антимоксиданты E551, E341, стабилизатор E340, ароматизаторы пищевые «Шоколад», «Молоко», эмульгатор E471, загуститель E466, подсластитель E954, краситель E160a. Молоко питьевое ультрастерилизованное с	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием какао порошка и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков.	300 мл	140	45	590	190	3	1	3,5	1	23	7,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блока	Состав входящих в блок ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блока и оформления блока	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное														
ВАНИЛЬНЫЙ КАПУЧИНО СТАНДАРТНЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут однократный двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надевают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	300 мл	130	45	540	190	4,5	1,5	4,5	1,5	18	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ВАНИЛЬНЫЙ КАПУЧИНО БОЛЬШОЙ 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут однократный двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надевают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	500 мл	230	45	960	190	7,5	1,5	7,5	1,5	32	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ВАНИЛЬНЫЙ ЛАТТЕ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут однократный двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надевают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	300 мл	150	50	630	210	5	1,5	5	1,5	21	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ВАНИЛЬНЫЙ ЛАТТЕ БОЛЬШОЙ 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут однократный двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надевают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	500 мл	280	55	1170	230	10	2	10	2	36	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАРАМЕЛЬНЫЙ КАПУЧИНО СТАНДАРТНЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом соленой карамели: Сахар, вода питьевая, натуральный ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), соль поваренная пищевая	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут однократный двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан	300 мл	130	45	540	190	4,5	1,5	4,5	1,5	19	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	йодированная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота).	закрывают специальной крышкой, надают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.													
КАРАМЕЛЬНЫЙ КАПУЧИНО БОЛЬШОЙ 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.л.ж. 3,2% : молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом соленой карамели : Сахар, вода питьевая, натуральный ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), соль поваренная пищевая йодированная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	500 мл	240	50	1000	210	7,5	1,5	7,5	1,5	34	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.л.ж. 3,2% : молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом соленой карамели : Сахар, вода питьевая, натуральный ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), соль поваренная пищевая йодированная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 300мл, включая объем пены.	300 мл	160	55	670	230	5	1,5	5	1,5	23	7,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАРАМЕЛЬНЫЙ ЛАТТЕ БОЛЬШОЙ 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.л.ж. 3,2% : молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом соленой карамели : Сахар, вода питьевая, натуральный ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), соль поваренная пищевая йодированная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	500 мл	290	60	1212	250	10	2	10	2	38	7,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО ТИРАМИСУ МАЛЫЙ 0,2 л	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.л.ж. 3,2% : молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп пастеризованный с ароматом «Тирамису» : Сахар, вода, ароматизатор натуральный «Тирамису», карамелизованный жёсткий сахар, регулятор кислотности E330, консервант E202, экстракт шафлора	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и ультрапастеризованного молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют в стакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка должен быть не менее 200 мл, включая объем пены	200 мл	85	45	360	190	2,5	1,5	3	1,5	13	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО ТИРАМИСУ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зёрнах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.л.ж. 3,2% : молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зёрен и ультрапастеризованного молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих	300 мл	150	50	630	210	4,5	1,5	4,5	1,5	24	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Сироп пастеризованный с ароматом «Тирамису»: Сахар, вода, ароматизатор натуральный «Тирамису», карамелизованный жженый сахар, регулятор кислотности E330, консервант E202, экстракт сафлора	напитков, добавляют в стакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка должен быть не менее 300 мл, включая объем пены													моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО ТИРАМИСУ БОЛЬШОЙ 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп пастеризованный с ароматом «Тирамису»: Сахар, вода, ароматизатор натуральный «Тирамису», карамелизованный жженый сахар, регулятор кислотности E330, консервант E202, экстракт сафлора	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и ультрапастеризованного молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют в стакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой, надевают манжету. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	500 мл	250	50	1050	210	7,5	1,5	7,5	1,5	37	7,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ ТИРАМИСУ МАЛЫЙ 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп пастеризованный с ароматом «Тирамису»: Сахар, вода, ароматизатор натуральный «Тирамису», карамелизованный жженый сахар, регулятор кислотности E330, консервант E202, экстракт сафлора	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и ультрапастеризованного молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют в стакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка должен быть не менее 200 мл, включая объем пены	200 мл	100	50	420	210	3,5	2	3,5	2	14	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ ТИРАМИСУ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп пастеризованный с ароматом «Тирамису»: Сахар, вода, ароматизатор натуральный «Тирамису», карамелизованный жженый сахар, регулятор кислотности E330, консервант E202, экстракт сафлора	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и ультрапастеризованного молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют в стакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 300мл, включая объем пены	300 мл	170	55	710	230	5	1,5	5	1,5	25	8,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ ТИРАМИСУ БОЛЬШОЙ 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп пастеризованный с ароматом «Тирамису»: Сахар, вода, ароматизатор натуральный «Тирамису», карамелизованный жженый сахар, регулятор кислотности E330, консервант E202, экстракт сафлора	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и ультрапастеризованного молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют в стакан, выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены	500 мл	300	60	1260	250	10	2	10	2	41	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	Кофе натуральный обжаренный в зернах	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием	100 мл	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длитель-	Продукт может содержать

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
		натуральных кофейных зерен. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышечкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков.												ному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ МАЛЫЙ	Чай черный пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышечкой. Готовую порцию подают потребителю вместе с пакетиком чая в индивидуальной упаковке, порционным сахаром и одноразовой мешалкой для горячих напитков.	200 мл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ СТАНДАРТНЫЙ	Чай черный пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышечкой. Готовую порцию подают потребителю вместе с пакетиком чая в индивидуальной упаковке, порционным сахаром и одноразовой мешалкой для горячих напитков.	300 мл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ МАЛЫЙ	Чай зеленый пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышечкой. Готовую порцию подают потребителю вместе с пакетиком чая в индивидуальной упаковке, порционным сахаром и одноразовой мешалкой для горячих напитков.	200 мл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЧАЙ ЗЕЛЕНЫЙ СТАНДАРТНЫЙ	Чай зеленый пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышечкой. Готовую порцию подают потребителю вместе с пакетиком чая в индивидуальной упаковке, порционным сахаром и одноразовой мешалкой для горячих напитков.	300 мл	0	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЛИПТОН ГРИН ДЖУНИОР 0.3 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	75	25	310	100	0	0	0	0	18	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЛИПТОН ГРИН МАЛЫЙ 0.4 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	110	30	460	130	0	0	0	0	27	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЛИПТОН ГРИН СТАНДАРТНЫЙ 0.5 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	130	25	540	100	0	0	0	0	33	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЛИПТОН ГРИН БОЛЬШОЙ 0.8 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)),	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	210	25	880	100	0	0	0	0	53	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блочка	Состав входящих в блочек ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блочка и оформления блочка	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).														употребления
ЛИПТОН ГРИН XL 1,0 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	1000 мл	270	25	1130	100	0	0	0	0	67	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН ДЖУНИОР 0,3 Л	Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий чай «лимон» со вкусом лимона»: регуляторы кислотности (E330, E331(iii)), экстракт черного чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	75	25	310	100	0	0	0	0	18	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН МАЛЫЙ 0,4 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	110	30	460	130	0	0	0	0	27	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН СТАНДАРТНЫЙ 0,5 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	130	25	540	100	0	0	0	0	33	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН БОЛЬШОЙ 0,8 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	210	25	880	100	0	0	0	0	53	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН XL 1,0 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»: сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (E330, E331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (E211, E202).	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	1000 мл	270	25	1130	100	0	0	0	0	67	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЭВЕРВЕСС БЛЭК РОЯЛ ДЖУНИОР 0,3 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Эвервесс» вкус Блэк Роял (Black Royal): вода, сахар, регулятор кислотности E330, ароматизатор натуральный «тип Травяной ликер Карлсбадский», ароматизаторы, краситель E150d (содержит сульфиты), экстракт элеутерококка, подсластитель сукралоза, консерванты (E211, E202), пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	95	30	400	130	0	0	0	0	24	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЭВЕРВЕСС БЛЭК РОЯЛ МАЛЫЙ 0,4 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Эвервесс» вкус Блэк Роял (Black Royal): вода, сахар, регулятор кислотности E330, ароматизатор натуральный «тип Травяной ликер Карлсбадский», ароматизаторы, краситель E150d (содержит сульфиты), экстракт элеутерококка, подсластитель сукралоза, консерванты (E211, E202), пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	130	30	540	130	0	0	0	0	32	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЭВЕРВЕСС БЛЭК РОЯЛ СТАНДАРТНЫЙ 0,5 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Эвервесс» вкус	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	160	30	670	130	0	0	0	0	40	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для	

Наименование фирменного блоча	Состав входящих в блоча ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блоча и оформления блоча	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях	
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта			
	Блэк Роял (Black Royal): вода, сахар, регулятор кислотности E330, ароматизатор натуральный «тип Травяной ликер Карлсбадский», ароматизаторы, краситель E150d (содержит сульфиты), экстракт элеутерококка, подсластитель сукралоза, консерванты (E211, E202), пеногаситель E900.															быстрого употребления
ЭВЕРВЕСС БЛЭК РОЯЛ БОЛЬШОЙ 0,8 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» «Эвервесс» вкуса Блэк Роял (Black Royal): вода, сахар, регулятор кислотности E330, ароматизатор натуральный «тип Травяной ликер Карлсбадский», ароматизаторы, краситель E150d (содержит сульфиты), экстракт элеутерококка, подсластитель сукралоза, консерванты (E211, E202), пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	260	30	1090	130	0	0	0	0	64	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления		
ЭВЕРВЕСС БЛЭК РОЯЛ XL 1,0 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» «Эвервесс» вкуса Блэк Роял (Black Royal): вода, сахар, регулятор кислотности E330, ароматизатор натуральный «тип Травяной ликер Карлсбадский», ароматизаторы, краситель E150d (содержит сульфиты), экстракт элеутерококка, подсластитель сукралоза, консерванты (E211, E202), пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	1000 мл	320	30	1340	130	0	0	0	0	80	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления		
ЭВЕРВЕСС КОЛА ДЖУНИОР 0,3 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» «Эвервесс» «Кола» (COLA): Сахар, вода, краситель E150d (содержит сульфиты), регулятор кислотности E338, ароматизатор, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток), стабилизатор E414	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	130	45	540	190	0	0	0	0	34	11	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления		
ЭВЕРВЕСС КОЛА МАЛЫЙ 0,4 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» «Эвервесс» «Кола» (COLA): Сахар, вода, краситель E150d (содержит сульфиты), регулятор кислотности E338, ароматизатор, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток), стабилизатор E414	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	180	45	750	190	0	0	0	0	45	11	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления		
ЭВЕРВЕСС КОЛА СТАНДАРТНЫЙ 0,5 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» «Эвервесс» «Кола» (COLA): Сахар, вода, краситель E150d (содержит сульфиты), регулятор кислотности E338, ароматизатор, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток), стабилизатор E414	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	220	45	920	190	0	0	0	0	56	11	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления		
ЭВЕРВЕСС КОЛА БОЛЬШОЙ 0,8 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» «Эвервесс» «Кола» (COLA): Сахар, вода, краситель E150d (содержит сульфиты), регулятор кислотности E338, ароматизатор, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток), стабилизатор E414	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	360	45	1510	190	0	0	0	0	90	11	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления		
ЭВЕРВЕСС КОЛА XL 1,0 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» «Эвервесс» «Кола» (COLA): Сахар, вода, краситель E150d (содержит сульфиты), регулятор кислотности E338, ароматизатор, кофеин (не	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	1000 мл	450	45	1880	190	0	0	0	0	112	11	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления		

Наименование фирменного бренда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	более 150 мг/л в расчете на готовый напиток), стабилизатор E414														
ФРУСТАЙЛ ЛИМОН ЛАЙМ ДЖУНИОР 0,3 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус лимон лайм»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизатор, консерванты (E202, E211), подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	85	30	360	130	0	0	0	0	22	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ ЛИМОН ЛАЙМ МАЛЫЙ 0,4 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус лимон лайм»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизатор, консерванты (E202, E211), подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	120	30	500	130	0	0	0	0	29	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ ЛИМОН ЛАЙМ СТАНДАРТНЫЙ 0,5 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус лимон лайм»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизатор, консерванты (E202, E211), подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	140	30	590	130	0	0	0	0	36	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ ЛИМОН ЛАЙМ БОЛЬШОЙ 0,8 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус лимон лайм»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизатор, консерванты (E202, E211), подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	230	30	960	130	0	0	0	0	57	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ АПЕЛЬСИН ДЖУНИОР 0,3 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус апельсин»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизаторы, красители (E150d (содержит сульфиты, E160a, E160c), консерванты (E202, E211), стабилизатор E414, подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	100	35	420	150	0	0	0	0	26	8,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ АПЕЛЬСИН МАЛЫЙ 0,4 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус апельсин»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизаторы, красители (E150d (содержит сульфиты, E160a, E160c), консерванты (E202, E211), стабилизатор E414, подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	140	35	590	150	0	0	0	0	34	8,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ АПЕЛЬСИН СТАНДАРТНЫЙ 0,5 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус апельсин»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизаторы, красители (E150d (содержит сульфиты, E160a, E160c), консерванты (E202, E211), стабилизатор E414, подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	170	35	710	150	0	0	0	0	42	8,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ АПЕЛЬСИН БОЛЬШОЙ 0,8 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Frustyle вкус апельсин»: Вода, сахар, регуляторы кислотности (E330, E331 (iii)), ароматизаторы, красители (E150d (содержит сульфиты, E160a, E160c), консерванты (E202, E211), стабилизатор E414, подсластитель сукралоза, пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	270	35	1130	150	0	0	0	0	68	8,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ДЮШЕС ДЖУНИОР 0,3 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Русский дар дюшес»: Вода, сахар, подсластители (E950, E951, E952, E954), регулятор	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	75	25	310	100	0	0	0	0	19	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого	

Наименование фирменного блочка	Состав входящих в блочок ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блочка и оформления блочка	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	кислотности E330, ароматизатор, краситель E150d (содержит сульфиты), консерванты (E202, E211), пеногаситель E900.													употребления	
ДЮШЕС МАЛЫЙ 0,4 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Русский дар дюшес»: Вода, сахар, подсластители (E950, E951, E952, E954), регулятор кислотности E330, ароматизатор, краситель E150d (содержит сульфиты), консерванты (E202, E211), пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	100	25	420	100	0	0	0	0	26	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ДЮШЕС СТАНДАРТНЫЙ 0,5 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Русский дар дюшес»: Вода, сахар, подсластители (E950, E951, E952, E954), регулятор кислотности E330, ароматизатор, краситель E150d (содержит сульфиты), консерванты (E202, E211), пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	130	25	540	100	0	0	0	0	32	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ДЮШЕС БОЛЬШОЙ 0,8 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах «постмикс» «Русский дар дюшес»: Вода, сахар, подсластители (E950, E951, E952, E954), регулятор кислотности E330, ароматизатор, краситель E150d (содержит сульфиты), консерванты (E202, E211), пеногаситель E900.	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	210	25	880	100	0	0	0	0	51	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
КОЛА БЕЗ САХАРА ДЖУН 0,3 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка «КОЛА БЕЗ САХАРА»: Вода, краситель сахарный колер IV (E150d), регулятор кислотности кислота орто-фосфорная, подсластители (цикламат натрия, ацесульфам калия, сукралоза, сахаринат натрия), ароматизаторы, консервант бензоат натрия, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток)	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	300 мл	1	1	4	4	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
КОЛА БЕЗ САХАРА МАЛ 0,4 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка «КОЛА БЕЗ САХАРА»: Вода, краситель сахарный колер IV (E150d), регулятор кислотности кислота орто-фосфорная, подсластители (цикламат натрия, ацесульфам калия, сукралоза, сахаринат натрия), ароматизаторы, консервант бензоат натрия, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток)	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	1	1	4	4	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
КОЛА БЕЗ САХАРА СТАНДАРТ 0,5 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка «КОЛА БЕЗ САХАРА»: Вода, краситель сахарный колер IV (E150d), регулятор кислотности кислота орто-фосфорная, подсластители (цикламат натрия, ацесульфам калия, сукралоза, сахаринат натрия), ароматизаторы, консервант бензоат натрия, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток)	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	2	8	1	4	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
КОЛА БЕЗ САХАРА БОЛЬШОЙ 0,8 л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка «КОЛА БЕЗ САХАРА»: Вода, краситель сахарный колер IV (E150d), регулятор кислотности кислота орто-фосфорная, подсластители (цикламат натрия, ацесульфам калия, сукралоза, сахаринат натрия), ароматизаторы, консервант бензоат натрия, кофеин (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток)	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	3	12	1	4	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ФРУСТАЙЛ ЛИМОН ЛАЙМ В БУТЫЛКЕ 0,5 л	Информация о продукте на упаковке														
ЛИПТОН ЛИМОН В БУТЫЛКЕ 0,5 л	Информация о продукте на упаковке														
ФРУСТАЙЛ АПЕЛЬСИН В БУТЫЛКЕ 0,5 л	Информация о продукте на упаковке														

Наименование фирменного бренда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ДЮИПЕС 0,5 л В БУТЫЛКЕ				Информация о продукте на упаковке											
ЛИТТОН ЗЕЛЕНЬИЙ ЧАЙ В БУТЫЛКЕ 0,5Л				Информация о продукте на упаковке											
ЭВЕРВЕСС КОЛА В БУТЫЛКЕ 0,5 Л				Информация о продукте на упаковке											
ЭНЕРГЕТ НАП. АДРЕНАЛИН РАШ 0,25Л				Информация о продукте на упаковке											
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК АДРЕНАЛИН РАШ 0,440Л				Информация о продукте на упаковке											
FLASH UP				Информация о продукте на упаковке											
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 17 0,2 Л				Информация о продукте на упаковке											
СОК ЯБЛОЧНЫЙ 17 0,2 Л				Информация о продукте на упаковке											
ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ БЕЗ ГАЗА 0,5Л				Информация о продукте на упаковке											
ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ С ГАЗОМ 0,5Л				Информация о продукте на упаковке											
БАЛТИКА № 0 БЕЗАЛКОГОЛЬНО Е ГРЕЙПФРУТ				Информация о продукте на упаковке											
БАЛТИКА № 0 БЕЗАЛКОГОЛЬНО Е СВЕТЛОЕ				Информация о продукте на упаковке											
ПИВО БАЛТИКА 7 БАНКА				Информация о продукте на упаковке											
ПИВО ЖАТЦКИ ГУСЬ ЧЕРНЫЙ БАНКА				Информация о продукте на упаковке											
ПИВО ТУБОРГ БАНКА				Информация о продукте на упаковке											
ПИВО ТУБОРГ ГРИН 0,5Л РОЗЛИВ	Пиво светлое «Туборг грин специальное» («Tuborg Green Special»): Вода питьевая очищенная, солод ячменный светлый, ячмень пивоваренный, хмелепродукты, солодовый экстракт. Экстрактивность начального сусла – 10, 3%. Алкоголь – 4,6% об. Содержание этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла 4,6 мл/100 мл	Пиво отпускается потребителям старше 18 лет в одноразовый пластиковый стакан	500 мл	180	40	765	170	0	0	0	0	15	3	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ПИВО БАЛТИКА 7 0,5Л РОЗЛИВ	Пиво светлое «Балтика Экспорт Бир» №7: Вода питьевая очищенная, солод пивоваренный ячменный светлый, хмелепродукты. Экстрактивность начального сусла – 12, 0%. Алкоголь – 5,4 %. Содержание этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла 5,4 мл/100 мл	Пиво отпускается потребителям старше 18 лет в одноразовый пластиковый стакан	500 мл	225	45	950	190	0	0	0	0	18	3,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ПИВО GORKOVSKAYA BREWERY WEIZEN	Пиво светлое нефильтованное неосветленное «Горьковская пивоварня Weizen» («Горьковская пивоварня пшеничное»): Вода питьевая очищенная, солод пшеничный, солод ячменный светлый, хмелепродукты. Алкоголь – 5,0% об. Экстрактивность начального сусла – 12, 0%. Содержание этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла 5,0 мл/100 мл	Пиво отпускается потребителям старше 18 лет в одноразовый пластиковый стакан	500 мл	200	40	950	190	0	0	0	0	20	4	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ПИВО НЕМЕЦКИ ВАЙСБИР	Пиво светлое пшеничное нефильтованное «EINSIEDLER WEISSBIER» («АЙШИДЛЕР ВАЙСБИР»): Вода, солод ячменный, солод пшеничный, хмель, дрожжи, содержит глютен. Алкоголь – 5,2% об. Содержание этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла 5,2 мл/100 мл	Пиво отпускается потребителям старше 18 лет в одноразовый пластиковый стакан	500 мл	225	45	945	189	0	0	0	0	18	3,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ПИВО ЧЕРРИ НАЙТ 0,5Л РОЗЛИВ	Напиток пивной «Cherri night» («Черри Найт») с ароматом вишни: Вода питьевая очищенная, солод ячменный светлый, ячмень пивоваренный, сахар, ароматизатор пищевой натуральный «стил Вишня», регулятор кислотности – кислота лимонная, сок вишни концентрированный, хмелепродукты. Алкоголь – 4,6% об. Содержание этилового спирта, образовавшегося в процессе брожения пивного сусла 4,6 мл/100 мл	Пиво отпускается потребителям старше 18 лет в одноразовый пластиковый стакан	500 мл	300	60	1250	250	0	0	0	0	42,5	8,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
СОУС СЫРНЫЙ	Соус на основе растительных масел сырный экстра: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415), продукты яичные, сахар, соль, сыр (содержит лактозу, уплотнитель E509), регулятор кислотности (E260, E270) ароматизатор натуральный, консервант E202, красители (E100, E160c), антиокислитель E385.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	70	270	280	1130	1	1	7	27	2	7	Информация о хранении указана на упаковке	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ	Соус деликатесный кисло-сладкий оригинальный Хайни: Вода, сахар, пюре абрикосовое концентрированное (содержит антиокислитель E300), загустители (E1422, E415), соль, смесь специй (содержит глютен, антиокислитель E330, ароматизаторы), регуляторы кислотности (E260, E330), паприка красная, консервант E202, краситель E162, ароматизатор натуральный.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	35	130	130	530	0	0,2	0	0	8	31	Информация о хранении указана на упаковке	
СЫРНЫЙ СОУС ПАРМЕДЖАНО	Соус на основе растительных масел «Пармеджано»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, продукты яичные, сыр (содержит уплотнитель E509, лактозу), загустители (E1422, E415, E412), соль, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), регуляторы кислотности (E260, E270), консервант (E202), антиокислитель E385, красители (E100, E160с)	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	95	370	390	1550	0,5	2	10	38	1,5	5	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС БАРЕБЕЮ	Соус томатный Барбекью классический: Вода, сахар, паста томатная, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, сироп карамельный, ароматизаторы, перец черный, паприка красная, консервант E211	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	35	130	130	530	0,3	1	0,8	0,3	8	30	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ШОУ ОСТРОВОВ	Соус на основе растительных масел тысяча островов: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, паста томатная, сыворотка молочная (содержит лактозу), сахар, загустители (E1422, E415, E412), соль, регуляторы кислотности (E270, E260), ароматизаторы (содержат глютен), паприка красная, укроп, пажитник, консервант E202, кориандр, перец кайенский	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	80	310	325	1300	0,25	1	7,5	29	3	12	Информация о хранении указана на упаковке	
КЕЧУИ	Кечуи томатный: Вода, паста томатная, сахар, уксус натуральный, соль, экстракты специй (содержат сельдерей)	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	30	110	115	450	0,25	1	0	0,1	6,5	25	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС КАРРИ	Соус на основе растительных масел «Карри оригинальный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, загустители (E1442, кантановая камедь), банановое пюре, соль, банановый сок, пряность «Карри» (куркума, имбирь, перец черный, перец чили, паприка, кориандр, корица, гвоздика), яичный желток сухой, томатная паста, регуляторы кислотности (уксусная и лимонная кислоты), ароматизатор натуральный, красители (E150a, каротин)	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	85	340	350	1410	0,1	0,5	8	30	4,5	17	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ГОРЧИЧНЫЙ	Соус на основе растительных масел «Горчичный оригинальный»: Вода, масло подсолнечное, сахар, загустители (E1442, кантановая камедь), горчица (вода, зерна горчицы, уксус спиртовой, уксус винный белый, соль сахар, регулятор кислотности лимонная кислота), соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонная кислоты), яичный желток, красители (E150a, каротин), ароматизатор натуральный (содержит горчицу)	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	70	270	280	1130	0,1	0,5	5	20	5,5	22,5	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ	Соус на основе растительных масел «Чесночный оригинальный»: Масло подсолнечное, вода, сахар, яичный желток, уксус спиртовой, чеснок сушеный, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), лук сушеный, ароматизаторы натуральные (содержат горчицу), регулятор кислотности – лимонная кислота, краситель – каротин.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	110	420	440	1740	0,2	0,9	11	42	2,5	10	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС БРУСНИЧНЫЙ	Брусничный соус: Вода питьевая, брусника быстрозамороженная, сахар, патока, загуститель: E1442, соки концентрированные: брусничный и яблочный, регулятор кислотности: кислота лимонная, консервант: E202, ароматизатор, перец белый молотый	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	35	140	150	590	0	0,1	0	0,1	9	34,2	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ЦЕЗАРЬ	Соус на основе растительных масел Цезарь для салата: Масло	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл		430		1810		1		43		10	Информация о хранении указана на упаковке	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, продукты яичные, горчица с приправами (вода, уксус натуральный спиртовой, семена горчицы, специи, экстракты специй), соль, регуляторы кислотности (E260, E330), соус соевый (содержит сою и глютен), загустители (E1422, E415), ароматизатор натуральный (содержит лактозу), смесь специй чеснок (содержит ароматизатор натуральный), перец черный, консервант E202														
XXL СОУС 4 СЫРА	Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки)	Реализуется в индивидуальной упаковке	45 г	180	400	750	1670	0,7	1,5	18	40	4,5	9,5	Информация о хранении указана на упаковке	
ОСТРЫЙ ТОМАТНЫЙ СОУС	Соус томатный острый: Вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	30	110	120	480	0,4	1,5	0,3	1	6,5	25	Информация о хранении указана на упаковке	
ЭКСТРА КОТЛЕТА ГАМБУРГЕР	Полуфабрикат мясной Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий	Котлета, приготовленная на гриле. По просьбе гостя добавляется в блюдо	48,2 г	130	275	540	1151	8	17	11	23	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА КОТЛЕТА ВОШПЕР	Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Волпер»: Говядина, жир говяжий	Котлета, приготовленная на гриле. По просьбе гостя добавляется в блюдо	113,4 г	310	275	1300	1151	19	17	26	23	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА КОТЛЕТА ГРАУДИЧЕЗ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка	Котлета, приготовленная на гриле. По просьбе гостя добавляется в блюдо	70 г	275	262	1152	1097	17	16	23	22	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА КОТЛЕТА АНГУС	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина	Котлета, приготовленная на гриле. По просьбе гостя добавляется в блюдо	102 г	380	254	1590	1054	24	16,3	32	21	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА БЕКОН	Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (континильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона).	Ломтик бекона. По просьбе гостя добавляется в блюдо	16,3 г	50	310	210	1280	1,5	10	5	30	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА КРЕВЕТКИ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветка белоногая очищенная без хвоста замороженная, вода питьевая, панировочные сухари «Панко» (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные прессованные, сахар, соль пищевая (соль пищевая, антислеживающий агент E536), улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соевая мука, стабилизатор E170, эмульгатор E472e, антиокислитель E300, ферменты (альфа-амилаза и гemicеллюлоза)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, крахмал картофельный высший сорт, гороховый белок, меланж яичный сухой, комплексная пищевая добавка (регуляторы кислотности (E451i, E450iii, E450y, E450j), стабилизатор E 452i)), соль пищевая, сахар, чеснок сушеный гранулы	Креветки, подготовленные во фритюре. По просьбе гостя добавляется в блюдо	32 г	52	130	224	560	5	12	0,2	0,5	8	20	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СТРИПС	Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипы Хрустящие»: Филе цыплат-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупа, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551,	Стрипы, подготовленные во фритюре. По просьбе гостя добавляется в блюдо	40 г	80	200	336	840	5	13	4	10	5	13	В зависимости от блюда	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ЭКСТРА СЫР	Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.	Ломтик сыра. По просьбе гостя добавляется в блюдо	10,5 г	35	341	150	1415	2	19	3	27,6	0,4	4	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СЫР двойной	Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, концентрат молочного белка, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, красители (каротины, экстракт паприки), регулятор кислотности лимонная кислота, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения.	Два ломтика сыра. По просьбе гостя добавляется в блюдо	21 г	70	341	300	1415	4	19	6	27,6	0,8	4	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА ПАМЕЗАН	Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное, пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.	По просьбе гостя добавляется в блюдо	10 г	35	327	150	1360	3	27,7	2,5	24	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА ХРУСТЯЩИЙ ЛУК	Лук жареный. Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый.	По просьбе гостя добавляется в блюдо	7 г	40	554	160	2317	0,5	5,5	3	36,9	3,5	49,9	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА САЛАТ АЙСБЕРГ	Салат Айсберг резанный	По просьбе гостя добавляется в блюдо	14 г	2	16	10	67	0,2	1,5	0	0,2	0,3	2	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА ПОМИДОР	Томат свежий резанный	По просьбе гостя добавляется в блюдо	17,5 г	4,5	24	20	100	0,2	1,1	0	0,2	0,7	3,8	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА ГОЛЛИН ШОКОЛАДНЫЙ	Топпинг «Шоколадная помадка»: Консервы молочные сгущенные с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная сыворотка, лактоза), вода, сахар, патока крахмальная карамельная, какао-порошок, кокосовое масло, стабилизатор E1442, декстрозы моногидрат, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202, горькая шоколадная масса. Содержит эмульгатор: соевый лецитин.	По просьбе гостя добавляется в блюдо	20 г	50	261	210	1102	0,5	3,1	1	6,2	9,5	48,3	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА ГОЛЛИН КЛУБНИЧНЫЙ	Топпинг «Джем клубничным»: Сахар, вода, клубника, патока, стабилизаторы: E410, E440; регулятор кислотности E330, консервант E202, ароматизатор натуральный.	По просьбе гостя добавляется в блюдо	20 г	40	196	170	834	0	0,1	0	0,05	10	48,8	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СИРОП «ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ» МАЛ	Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	По просьбе гостя добавляется в напиток	10 г	20	210	90	900	0	0	0	0	5	53	В зависимости от блюда	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кКал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
ЭКСТРА СИРОП «ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ» СТАНД	Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	По просьбе гостя добавляется в напиток	20 г	40	210	180	900	0	0	0	0	10	53	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СИРОП «ФРАНЦУЗСКАЯ ВАНИЛЬ» БОЛ	Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	По просьбе гостя добавляется в напиток	30 г	60	210	270	900	0	0	0	0	15	53	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СИРОП «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ» МАЛ	Сироп со вкусом соленой карамели: Сахар, вода питьевая, натуральный ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), соль поваренная пищевая йодированная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота).	По просьбе гостя добавляется в напиток	10 г	25	240	100	1010	0	0	0	0	6	60	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СИРОП «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ» СТАНД	Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	По просьбе гостя добавляется в напиток	20 г	50	240	200	1010	0	0	0	0	12	60	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СИРОП «СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ» БОЛ	Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	По просьбе гостя добавляется в напиток	30 г	75	240	300	1010	0	0	0	0	18	60	В зависимости от блюда	
ДЖУНИОР КОМБО	Наклейка «Стикерпак» 152x214 мм: самоклеющаяся пленка размером 152x214 мм Изготовитель: ООО «ЭйБиЭс», 125424, г. Москва, Волоколамское шоссе, д.73, этаж 6, помещение 1, ком. 91, офис 626, тел. +7 (495) 662-97-85 3+. Бургер Кинг. Все права защищены. Произведено в России.	Инструкция по использованию: Вскрыть упаковку, отделить наклейку от подложки, наклеить на корону. Не прикасаться пальцами к клеесовому слою. После нанесения наклейки на корону необходимо прижать и разгладить ее по поверхности	В зависимости от выбранного блюда гостем										Срок годности: не ограничен Дата изготовления: Февраль 2023 Хранить в сухом помещении, вдали от нагревательных приборов, прямого попадания огня и влаги, избегать воздействия прямых солнечных лучей.		
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА ОРБИТ BUBBLEMINT	Информация о продукте на упаковке														
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА ОРБИТ СЛАДКАЯ МЯТА	Информация о продукте на упаковке														
ЧИПСЫ LAVAZZINI СМЕТАНА И ЗЕЛЕНЬ	Информация о продукте на упаковке														
СУХАРИКИ «LAVA LAVAZZINI»	Информация о продукте на упаковке														

13.08.24