



"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия
(по доверенности)
Линичук И.Ю.
" 17 " февраля 2025 г.



Приложение 1 к преискуранту

СВЕДЕНИЯ ОБ ОСНОВНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВАХ

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 подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (к/кал)		Энергетическая ценность (к/кал)		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		
ВОПШЕР	Булочка для гамбургера с кунжутom «С» воппер»: Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопечкарные, 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 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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 нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «Воппер». После на котлету выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят томатный кетчуп 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.	274 г	720	260	3010	1090	27	10	44	16	53	19	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
ВОПШЕР С СЫРОМ	Булочка для гамбургера с кунжутom «С» воппер»: Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопечкарные, 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)),	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 томатный кетчуп 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) °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 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		
	клеиковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воннер»: Говядина, жир говяжий 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения 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 «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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 камель, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)														
ДВОЙНОЙ ЧИЗБУРГЕР	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий 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),	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, 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 в 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		
	масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный 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 «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (Е1422, Е415), продукты яичные, регулятор кислотности Е260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, консервант Е202, ароматизатор (содержит сою)														
ГРАНД ЧИЗ	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре 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 (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин Е160а), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочносвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир	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 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) °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		
	растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Соус на основе растительных масел «Горчичный» Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)														
ГРАНД ЧИЗ ФРЕШ	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кукуруза, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопечкарные, 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 Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель	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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, 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 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 в 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		
	– E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Кетчуп «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 «Горчичный» Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный														
ЧИЗБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопеккарные, 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камель, ароматизаторы	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) °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 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 в 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 (содержат сельдерей) Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)														
ГАМБУРГЕР	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный 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 «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают 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.	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, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
ВОППЕР ДЖУНИОР	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),	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «гамбургер». После на котлету выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят томатный кетчуп и выкладывают резаный свежий 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	143 г	370	260	1550	1090	13	9	21	15	33	23	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 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		
	улучшитель. Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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 ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)	одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
ГРАНД ЧИЗ ДВОЙНОЙ	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре картофельное сухое, семена кукуруза, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопечкарные, 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 Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки выкладывают два ломтика сыра плавленного ломтевого. Поверх ломтиков выкладывают котлету "Аппетитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Аппетитная". На нижнюю часть булочки наносят соус "Горчичный специальный". Затем наносят кетчуп. После на соус выкладывают два ломтика маринованного огурца. На огурец выкладывают резаный свежий репчатый лук. Затем аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	251 г	810	320	3390	1340	42	17	55	22	36	14	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 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 в 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		
	Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный 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 «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)														
ГРАНД ЧИЗ ФРЕШ ДВОЙНОЙ	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шоре 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), антиоксидант 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, антиоксидант аскорбиновая кислота Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: 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 выкладывают два ломтика сыра плавленного 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 "Горчичный 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.	279 г	810	290	3390	1210	42	15	55	20	37	13	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 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 в 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		
	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 «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный														
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР С СЫРОМ	Булочки 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 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 «Вопшер»: Говядина, жир говяжий 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	Булочки 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 "Вопшер", следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Вопшер", следами от гриля вверх. После выкладывают два ломтика плавленного 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 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 протоколах испытаний
				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		
	Томат свежий: Томат свежий резаный Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камель, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)														
ДВОЙНОЙ ВОШПЕР	Булочка для гамбургера с кукурузом «S» воппер: Мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, дрожжи хлебопеккарные, 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 Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камель, 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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 ксантановая камель, 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 котлету "Воппер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер", 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.	367 г	1050	290	4400	1210	47	13	70	19	57	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
ТРОЙНОЙ ВОШПЕР	Булочка для гамбургера с кукурузом «S» воппер: Мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, дрожжи хлебопеккарные, 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	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 "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету наносят кетчуп. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету также наносят кетчуп. На кетчуп выкладывают третью котлету "Воппер", 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	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, 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 в 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		
	говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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)	одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
АНГУС ШЕ-Ф	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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, гемицеллюлозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота. 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). Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр фасованный Гауда. Ломтики: Молоко нормализованное пастеризованное, соль пищевая, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, уплотнитель хлорид кальция, молочосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, краситель аннато. Продукт может содержать лизоцим. Соус томатный Барбекью классический: Вода, паста томатная, сахар, соль, загустители (E1422, E115), соус-маринад Терияки, регулятор кислотности E260, ароматизатор, краситель.	Булочку карамелизуют в тостере. Наносит 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.	338 г	1060	310	4440	1300	42	12	72	21	62	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 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		
	E150d, перец черный, паприка красная, консервант E211. Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин. «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.														
АНГУС ШЕФ ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кунжутом "Брионы": 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. 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). Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. 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. Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное	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 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.	446 г	1460	330	6110	1380	67	15	103	23	67	15	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		
	для фриттора и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное замороженное, антиокислители (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый.														
ГАМБУРГЕР ФРЕШ	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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 нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «гамбургер». После на котлету выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят томатный кетчуп и выкладывают резаный свежий 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.	143 г	370	260	1550	1090	13	9	21	15	33	23	24 часа при температура-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
ОСТРЫЙ ГАМБУРГЕР ФРЕШ	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают 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.	143 г	370	260	1550	1090	13	9	21	15	33	23	24 часа при температура-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 в 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		
	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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.														
ЧИЗБУРГЕР ФРЕШ	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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) Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Гамбургер", следами от гриля вверх. Поверх котлеты выкладывают ломтик плавленного сыра. После выкладывают два 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.	148 г	400	270	1670	1130	15	10	24	16	32	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 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		
	хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения														
ОСТРЫЙ ЧИЗБУРГЕР ФРЕШ	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 (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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая 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 Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (Е1422, Е415), соль, регулятор кислотности Е260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант Е202. 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, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Гамбургер", следами от гриля вверх. Поверх котлеты выкладывают ломтик плавленного сыра. После выкладывают два ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус томатный острый. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	148 г	400	270	1670	1130	15	10	24	16	32	22	24 часа 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
А4 БУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносится соус "Сырный". Поверх	125 г	370	300	1550	1260	15	12	21	17	31	25	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	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		
	вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Овощи свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка 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). Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения	соуса выкладывается салат айсберг. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Гамбургер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносит кетчуп. На кетчуп выкладывают лук репчатый резаный. На лук кладут ломтик плавленного сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													злаков, белка соевого, яичного, белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
A4 ЧИКЕНБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кукурузом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносится соус "Сырный". Поверх соуса выкладывается салат айсберг. На нижнюю часть булочки выкладываются наггетсы, доготовленные во фритюре, в количестве трех штук. На наггетсы наносят кетчуп. На кетчуп выкладывают лук репчатый резаный. На лук кладут ломтик плавленного 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) °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 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 в 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		
	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) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Овощи свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка 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). Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Сыр плавленый ломтовой: 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения														
ЧИКЕНБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кукурузом «М" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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. Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный,	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.	137 г	380	280	1590	1170	12	9,5	18	13	42	31	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 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 в 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		
	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) Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин. Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный														
ЦЕЗАРЬ КИНГ	Булочка для гамбургера с кукурузом «М» гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукурузы, 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. 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) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный 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.	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть наносят соус «Цезарь» и выкладывают наггетсы, 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 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
ЧИКЕН ТАР-ТАР	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта,	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки наносят соус	191 г	450	240	1880	1000	17	9	23	12	43	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 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		
	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 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 крупка, 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 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. Томат свежий: Томат свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ralegno» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.	"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.												следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки	
ФИШ БУРГЕР	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	Булочку карамелизуют в тостере. Наносят соус "Тартар премиум" на верхнюю часть булочки. Затем распределяют салат Айсберг поверх соуса. Наносят соус "Тартар Премиум" на нижнюю часть булочки. Поверх соуса кладут филе минтая в панировке, дотопленное 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	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, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, сельдеря, 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		
	(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 Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma), филе; сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472e; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
ФИШ БУРГЕР ДВОЙНОЙ	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 Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma), филе; сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472e; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель	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 минтая в панировке, 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 горчичного, глютенa, орехов, 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 в 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		
	E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ ФИШ БУРГЕР	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шоре 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 Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theagda chalcogramma), филе; сухари панировочные (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 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. Лук репчатый свежий резаный: лук репка	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, подготовленное 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютенa, орехов, сельдерея, моллосков, 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		
	Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.														
ОСТРЫЙ ФИШ РОЛЛ	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. Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theraga chalcogramma), филе; сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472e; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.	Лепешку Тортилью кладут гриллированной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют соус "Тартар Премиум" зигзагом по поверхности тортильи от центра к левому краю. Поверх соуса выкладывают подготовленное 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 тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, 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, порошка горчичного, глютена, орехо, сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки
АНГУС ПАРМЕДЖАНО	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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,	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 салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не выходяст. На нижнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. Затем выкладывают котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. Затем	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, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, 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		
	ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилаза, гemicellulозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молочоксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. 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. 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	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 отдают гостю.													
АНГУС ПАРМЕДЖАНО ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кунжутом "Брионь": 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	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 томатике, не внахлест. На нижнюю часть булочки наносят соус "Со вкусом сыра 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	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, 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 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		
	(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, антиокислитель аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. 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), укро-сунели (пажитник голубой молотый), регулятор кислотности уксусная кислота пищевая 70%, шафран молотый), гвоздика, перец душистый горошек, лавровый лист. Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камель), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин	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.													
АНГУС ПО-ИСПАНСКИ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Сырный". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят майонез. Затем выкладывают котлету "Элитная", приоткрытую на гриле, следами от гриля вверх. На котлету выкладывают ломтик плавленного сыра. Поверх сыра наносят соус "Сырный". Затем выкладывают лук репчатый резаный. На лук кладут два ломтика колбасы Чоризо. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в	315 г	920	290	3850	1210	37	12	61	19	55	17	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 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		
	эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гemicellulозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Сырный» вкус Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камель), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности Е262, антиокислитель Е307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, Е160с), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий Е551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль Е339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свиная, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски Е250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата Е621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: Е300, Е316; регулятор кислотности Е300, декстроза, краситель Е120; стартовые культуры 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, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка	оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.													
ОСТРЫЙ АНГУС ПО-ИСПАНСКИ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кунжутом "Бриошь": Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопечкарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопечкарная в/с, молоко сухое, яичный порошок,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Сырный". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят майонез. Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету выкладывают ломтик плавленого сыра. Поверх сыра наносят соус томатный острый. После	329 г	930	280	3890	1170	37	11	61	19	59	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

[illegible]

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 в 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		
	Лук репчатый свежий резаный: лук репка														
АНГУС ПО-ИСПАНСКИ ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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, гemicеллюлозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Сырный» вкуса Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камель), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копилыйный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120, стартовые культуры Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочоксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339),	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Сырный". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят майонез. Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус "Сырный. После выкладывают вторую котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету выкладывают ломтик плавленного сыра. Поверх сыра наносят соус "Сырный". Затем выкладывают лук репчатый резаный. На лук кладут два ломтика колбасы Чоризо. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	423 г	1330	310	5570	1300	62	15	95	22	56	13	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 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		
	соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка														
ОСТРЫЙ АНГУС ПО-ИСПАНСКИ ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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. Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Сырный» вкуc Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камель), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антиислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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. Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и	431 г	1310	300	5480	1260	62	14	92	21	59	14	24 часа 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	

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 в 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		
	аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка														
ВОПЕР ПО-ИСПАНСКИ	Булочки для гамбургера с вкусом «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. Подуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резаный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Соус на основе растительных масел «Сырный» вкусе Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160с), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антиислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250),	Булочки карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. После выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Вонпер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус "Сырный". На соус кладут лук репчатый резаный. На лук кладут два ломтика колбасы Чоризо. Верхнюю часть булочки с начинкой переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	282 г	790	280	3310	1170	29	10	52	18	51	18	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		
	белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ВОПШЕР ПО-ИСПАНСКИ ДВОЙНОЙ	Булочка для гамбургера с кукурузом «S” 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, усилитель 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 «Вопшер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резанный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Соус на основе растительных масел «Сырный» вкус Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный Лук репчатый свежий резанный: лук репка Колбаса сырокопченая полукопченая Чоризо: Свинина, посолочно-питательная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. После выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Вопшер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Сырный". После выкладывают вторую котлету "Вопшер". Поверх котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус "Сырный". На соус кладут лук репчатый резанный. На лук кладут два ломтика колбасы Чоризо. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	374 г	1160	310	4860	1300	49	13	84	22	52	14	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 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 в 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		
	Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ ВОПЕР ПО-ИСПАНСКИ	Булочка для гамбургера с кукурузом «С» вонпер»: Мука пшеничная хлбопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, дрожжи хлбопеккарные, 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 «Вонпер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резаный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Соус на основе растительных масел «Сырный» вкус Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160с), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антиисселявающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202. Колбаса сырокопченая полукопчая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. После выкладываются листья салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Вонпер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый. Затем выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносят соус "Сырный". На соус кладут лук репчатый резаный. На лук кладут два ломтика колбасы Чоризо. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	296 г	800	270	3350	1130	30	10	52	18	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 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 в 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		
	питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ ВОПЕР ПО-ИСПАНСКИ ДВОЙНОЙ	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резаный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Соус на основе растительных масел «Сырный» вкус Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антиислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202. Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. После выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Вонпер", приготовленную на гриле, следом от гриля вверх. На котлету наносят соус "Сырный". После выкладывают вторую котлету "Вонпер". На котлету наносят соус томатный острый. Затем выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносят соус "Сырный". На соус кладут лук репчатый резаный. На лук кладут два ломтика колбасы Чоризо. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	388 г	1180	300	4940	1260	49	13	84	22	56	14	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 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		
	кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ЧИКЕН ПО-ИСПАНСКИ	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. Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе цыплат-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, 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 Томат свежий: Томат свежий резаный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камель, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Соус на основе растительных масел «Сырный» вкус Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камель), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свиная, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300,	306 г	720	240	3010	1000	25	8	39	13	67	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 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 в 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		
	декстроза, краситель E120; стартовые культуры Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ ЧИКЕН ПО-ИСПАНСКИ	Булочка для гамбургера с курицом «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. 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 крупка, 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 Томат свежий: Томат свежий резаный Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Соус на основе растительных масел «Сырный» вкусе Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160с), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антиислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. После выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают стрипсы куриные, дотопленные во фритюре, в количестве трех штук. На стрипсы наносят соус томатный острый, затем выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. После наносят соус "Сырный". На соус кладут лук репчатый резаный. На лук кладут два ломтика колбасы Чоризо. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	320 г	740	230	3100	960	26	8	39	12	70	22	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		
	ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202. Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ЧИКЕН РОЛЛ ПО-ИСПАНСКИ	Лепешка тортилья пшеничная: 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. Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипы Хрустящие»: Филе цыпленок-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 Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Сырный» вкуса Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160с), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копилыйный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры	Тортилью подогревают в микроволновой печи. На тортилью наносят соус "Сырный". После на соус выкладываются стрипсы куриные, подготовленные во фритюре, в количестве двух штук. Затем поверх стрипсов выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы выкладывают лук репчатый резаный. Затем кладут два ломтика колбасы Чоризо. 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	202 г	460	230	1930	960	17	8,5	25	12	42	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

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 в 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		
	Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ ЧИКЕН РОЛЛ ПО-ИСПАНСКИ	Лепешка тортилья пшеничная: 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. Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе цыплат-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, 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 Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Сырный» вкус Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камель), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, коптильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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. Лук репчатый свежий резаный: лук репка Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свинина, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	Тортилью подогревают в микроволновой печи. На тортилью наносят соус "Сырный". После на соус выкладываются стрипсы куриные, дотогвленные во фритюре, в количестве двух штук. На стрипсы наносят соус томатный острый, затем выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы выкладывают лук репчатый резаный. Затем кладут два ломтика колбасы Чоризо. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загидают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	216 г	480	220	2010	920	18	8,5	25	12	45	21	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 в 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		
ШРИМП РОЛЛ ПИКАНТНЫЙ	Лепешка тортiglia пшеничная: 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: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Сырный» вкус Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	Тортилья подогревают в микроволновой печи. На тортiglia наносят соус "Сырный". После на соус выкладываются креветки, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. Затем поверх креветок выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы выкладывают лук репчатый резаный. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. 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 и отдают гостю.	170 г	330	190	1380	800	10	6	12	7	46	27	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
ОСТРЫЙ ШРИМП РОЛЛ ПИКАНТНЫЙ	Лепешка тортiglia пшеничная: 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: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел	Тортилья подогревают в микроволновой печи. На тортiglia наносят соус "Сырный". После на соус выкладываются креветки, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. На креветки наносят соус томатный острый, затем выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы выкладывают лук репчатый резаный. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. 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 и отдают гостю.	184 г	350	190	1470	800	10	5,5	13	7	49	27	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

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 в 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		
	«Сырный» вкус «Чеддер-Чоризо»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиоксидант E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160с), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копилыйный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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. Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ГАМБУРГЕР ГРИБНОЙ	Булочка для гамбургера с кукурузом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Грибы жареные: грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода питьевая, комплексная пищевая добавка (крахмал тапиоковый, стабилизатор E1442, загуститель E1412, соль пищевая), вода питьевая, соль пищевая, пищевая добавка краситель E150a, комплексная пищевая добавка "Грибы" (соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы (укроп (натуральные вкусоароматические вещества, масло подсолнечное), лук (вкусоароматические вещества, мальтодекстрины), грибы (душистые вещества, мальтодекстрины, стабилизатор E414, кокосовое масло, лактоза, эмульгатор E471)), чеснок молотый, молоко сухое обезжиренное, сахар, декстроза, агент антислеживающий E551), комплексная пищевая добавка	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Гамбургер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету выкладывают ломтик маринованного огурца. На огурец выкладывают лук репчатый резаный. На лук выкладывают грибы жареные. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	113 г	370	330	1550	1380	13	12	22	19	29	26	24 часа 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

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		
	(мальтодекстрин, соль пищевая, консерванты (E223, E221)), кориандр молотый, перец черный молотый Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ ГАМБУРГЕР ГРИБНОЙ	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Грибы жареные: грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода питьевая, комплексная пищевая добавка (крахмал тапиоковый, стабилизатор E1442, загуститель E1412, соль пищевая), вода питьевая, соль пищевая, пищевая добавка краситель E150a, комплексная пищевая добавка "Грибы" (соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы (укроп (натуральные вкусоароматические вещества, масло подсолнечное), лук (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин), грибы (душистые вещества, мальтодекстрин, стабилизатор E414, кокосовое масло, лактоза, эмульгатор E471)), чеснок молотый, молоко сухое обезжиренное, сахар, декстороза, агент антислеживающий E551), комплексная пищевая добавка (мальтодекстрин, соль пищевая, консерванты (E223, E221)), кориандр молотый, перец черный молотый Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин 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 репчатый свежий резаный: лук репка	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Гамбургер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый. Затем выкладывают ломтик маринованного огурца. На огурец выкладывают лук репчатый резаный. На лук выкладывают грибы жареные. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	123 г	380	310	1590	1300	13	11	22	18	32	26	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерей, 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 в 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		
	Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ДВОЙНОЙ ЧИЗБУРГЕР СМЕТАНА-ЛУК	Булочка для гамбургера с кукурузом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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 (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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочоксвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладывается ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Гамбургер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус сметано-луковый. После выкладывают вторую котлету "Гамбургер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты выкладывают два ломтика плавленного сыра. На сыр выкладывают ломтик маринованного огурца. На соус кладут лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	187 г	550	290	2300	1210	25	13	36	19	32	17	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
ОСТРЫЙ ДВОЙНОЙ ЧИЗБУРГЕР СМЕТАНА-ЛУК	Булочка для гамбургера с кукурузом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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 (Е481), загуститель (Е412),	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладывается ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Гамбургер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус сметано-луковый. После выкладывают	197 г	560	280	2340	1170	25	13	36	18	35	18	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

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		
	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения 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. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	вторую котлету "Гамбургер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый. Затем поверх котлеты выкладывают два ломтика плавленного сыра. На сыр выкладывают ломтик маринованного огурца. На соус кладут лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами преворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.												их переработки	
АНГУС СИБИРСКИЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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),	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук жареный. На лук выкладывают грибы жареные. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы кладут ломтик плавленного сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами преворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый	328 г	910	280	3810	1170	36	11	57	17	64	20	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки

[illegible]

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		
	натуральные, краситель каротин Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
АНГУС СИБИРСКИЙ ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кукурузом "Бриош": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кукуруза, 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 Е160a), клейковина пшеничная, улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты – амилазы, гемицеллолозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное замороженное, антиокислители (Е319, Е330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Грибы жареные: грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода питьевая, комплексная пищевая добавка (крахмал тапиоковый, стабилизатор Е1442, загуститель Е1412, соль пищевая), вода питьевая, соль пищевая, пищевая добавка краситель Е150a, комплексная пищевая добавка "Грибы" (соль пищевая, усилитель вкуса и аромата Е621, ароматизаторы (укроп (натуральные вкусоароматические вещества, масло подсолнечное), лук (вкусоароматические вещества, мальтодекстрины), грибы (душистые вещества, мальтодекстрины, стабилизатор Е414, кокосовое масло, лактоза, эмульгатор Е471)), чеснок молотый, молоко сухое обезжиренное, сахар, декстроза, агент антислеживающий Е551), комплексная пищевая добавка (мальтодекстрины, соль пищевая, консерванты (Е223, Е221)), кориандр молотый, перец черный молотый Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не выхлест. На нижнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". После выкладывают вторую котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук жареный. На лук выкладывают грибы жареные. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы кладут ломтик плавленного сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	440 г	1330	300	5570	1260	61	14	92	21	65	15	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		
	кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения 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 молокосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ АНГУС СИБИРСКИЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кунжутом "Бриошь": Мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопеккарные, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 080 (Мука пшеничная хлебопеккарная 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. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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 хлебопеккарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Грибы жареные: грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное рафинированное	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. Затем выкладывают котлету "Элитная", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус томатный острый. После наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук жареный. На лук выкладывают грибы жареные. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы кладут ломтик плавленого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	342 г	930	270	3890	1130	37	11	57	17	67	20	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 в 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, вода питьевая, комплексная пищевая добавка (крахмал тапиоковый, стабилизатор E1442, загуститель E1412, соль пищевая), вода питьевая, соль пищевая, пищевая добавка краситель E150a, комплексная пищевая добавка "Грибы" (соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы (укроп (натуральные ароматизаторные вещества, масло подсолнечное), лук (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин), грибы (душистые вещества, мальтодекстрин, стабилизатор E414, кокосовое масло, лактоза, эмульгатор E471)), чеснок молотый, молоко сухое обезжиренное, сахар, декстороза, агент антислеживающий E551), комплексная пищевая добавка (мальтодекстрин, соль пищевая, консерванты (E223, E221)), кориандр молотый, перец черный молотый Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения 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 Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Соус томатный острый: вода, листья томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
ОСТРЫЙ АНГУС СИБИРСКИЙ ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кунжутом "Бриош": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, крем	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый, распределяя кольцом. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к	454 г	1360	300	5690	1260	61	13	93	20	69	15	24 часа 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 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		
	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. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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. Грибы жареные: грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода питьевая, комплексная пищевая добавка (крахмал тапиоковый, стабилизатор E1442, загуститель E1412, соль пищевая), вода питьевая, соль пищевая, пищевая добавка краситель E150a, комплексная пищевая добавка "Грибы" (соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы (укроп натуральные вкусоароматические вещества, масло подсолнечное), лук (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин), грибы (душистые вещества, мальтодекстрин, стабилизатор E414, кокосовое масло, лактоза, эмульгатор E471)), чеснок молотый, молоко сухое обезжиренное, сахар, декстроза, агент антислеживающий E551), комплексная пищевая добавка (мальтодекстрин, соль пищевая, консерванты (E223, E221)), кориандр молотый, перец черный молотый Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины,												порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки		

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дготовки 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 в 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 паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения 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 моллосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.														
ВОПШЕР СИБИРСКИЙ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Я'' вопшер»: 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вопшер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камель), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Вопшер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус сметано-луковый. На соус кладут лук жареный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	281 г	790	280	3310	1170	29	10	49	17	57	20	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, бекла 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		
	(копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ВОПЕР СИБИРСКИЙ ДВОЙНОЙ	Булочка для гамбургера с кунжутом «С» 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 (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. Подуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиокислители (Е319, Е330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудина свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Воппер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус сметано-луковый. После выкладывают вторую котлету "Воппер", следами от гриля вверх. Затем поверх котлеты выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус сметано-луковый. На соус кладут лук жареный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	374 г	1150	310	4810	1300	48	13	80	21	59	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
ОСТРЫЙ ВОПЕР СИБИРСКИЙ	Булочка для гамбургера с кунжутом «С» 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 (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Воппер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый. Затем выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают	295 г	800	270	3350	1130	29	10	49	17	61	21	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 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		
	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 «Вонпер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиоксиданты (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Бекон. Мясной продукт из свиной копчено-вареный: Грудка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.	четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус сметано-луковый. На соус кладут лук жареный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.													
ОСТРЫЙ ВОПЕР СИБИРСКИЙ ДВОЙНОЙ	Булочка для гамбургера с кукурузом «S” вонпер»: 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), антиоксиданты 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 «Вонпер»: Говядина, жир говяжий Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Вонпер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус сметано-луковый. После выкладывают вторую котлету "Вонпер". На котлету наносят соус томатный острый. Затем выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус сметано-луковый. На соус кладут лук жареный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	388 г	1160	300	4860	1260	48	12	80	21	63	16	24 часа при темпер-ре (+14±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 в 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		
	«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. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лаима, помело, апельсина, лимона). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.														
СИБИРСКИЙ ЧИКЕН	Булочка для гамбургера с кукурузом «С” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукурузы, 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. 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 крупка, 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, тапиок; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают куриные стрипсы, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. Затем поверх стрипсов выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус сметано-луковый. На соус кладут лук жареный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	305 г	710	230	2970	960	25	8	35	11	73	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 дготовки 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 в 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		
	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 «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана 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). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
СИБИРСКИЙ ЧИКЕН РОЛЛ	Лепешка тортилья пшеничная: 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. 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, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный: Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты	Тортилью подогревают в микроволновой печи. Наносят соус сметанно-луковый по нижней поверхности тортильи. После на соус выкладываются стрипсы куриные, доготовленные во фритюре, в количестве двух штук. Затем поверх стрипсов выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы выкладывают лук жареный. 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.	207 г	490	240	2050	1000	17	8	26	13	46	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 в 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		
	(дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный														
ОСТРЫЙ СИБИРСКИЙ ЧИКЕН РОЛЛ	Ленишка тортилья пшеничная: 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. 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 антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиоксиданты (E319, E330), мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана 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). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.	Тортилью подогревают в микроволновой печи. Наносят соус сметано-луковый по нижней поверхности тортильи. После на соус выкладываются стрипсы куриные, доготовленные во фритюре, в количестве двух штук. Затем поверх стрипсов наносят соус томатный острый. После выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы выкладывают лук жареный. 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.	221 г	500	230	2090	960	17	7,5	26	12	50	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, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ СИБИРСКИЙ ЧИКЕН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воперо»: Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопечкарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус сметано-луковый. После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к	319 г	730	230	3060	960	27	8,5	36	11	75	24	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 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 в 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		
	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. 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, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» 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 высшего сорта, соль пищевая, перец черный молотый. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Бекон. Масный продукт из свинины копчено-вареный: Грудка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.	ломтику, не внахлст. На нижнюю часть булочки выкладывают куриные стрипсы, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. Затем поверх стрипсов наносят соус томатный острый. После выкладывают два ломтика бекона, разогретого в микроволновой печи. На бекон выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы наносят соус сметано-луковый. На соус кладут лук жареный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.													молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
СИБИРСКИЙ ШРИМП РОЛЛ	Ленишка тортилья пшеничная: 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.	Тортилью подогревают в микроволновой печи. Наносят соус сметано-луковый по нижней поверхности тортильи. После на соус выкладываются креветки, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. На креветки выкладывают четыре ломтика маринованного	173 г	370	210	1550	880	10	6	14	8	50	29	12 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 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 в 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		
	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиоксиданты (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Соус на основе растительных масел «Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный	огурца. На огурцы выкладывают лук жареный. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем tortilly. Загибают правую часть tortilly, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают tortilly, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.													глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ СИБИРСКИЙ ШРИМП РОЛЛ	Ленишка tortilly пшеничная: 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: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло подсолнечное для фритюра и жарки (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, антиоксиданты (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, соль пищевая, перец черный молотый. Соус на основе растительных масел	Тortilly подогревают в микроволновой печи. Наносят соус сметано-луковый по нижней поверхности tortilly. После на соус выкладываются креветки, подготовленные во фритюре, в количестве трех штук. На креветки наносят соус томатный острый. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. На огурцы выкладывают лук жареный. После выкладывают листья салата айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем tortilly. Загибают правую часть tortilly, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают tortilly, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	187 г	390	210	1630	880	11	6	15	8	53	28	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глотена, 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		
	«Сметанно-луковый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, соль, регуляторы кислотности (уксусная и лимонные кислоты), сметана Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.														
ЧИЗБУРГЕР ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	Булочка для гамбургера с кукурузой «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукурузы, 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. На соус выкладывают салат айсберг. На нижнюю часть булочки выкладывают ломтик плавленного сыра, затем котлету "Гамбургер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету выкладывают лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами соединяют с нижней частью. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	119 г	380	320	1590	1340	15	13	22	18	31	26	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 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 в 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 (Е260, Е330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант Е202, красители (Е100, Е141), антиокислитель Е385.														
ЧИКЕНБУРГЕР ПО-ИТАЛЬЯНСКИ	Булочка для гамбургера с кукурузом «4" гамбургер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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 (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. 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 (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 специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (Е551) Соус на основе растительных масел Песто: вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, сыворотка молочная сухая, загустители (Е1422, Е415), соль, сыр (содержит уплотнитель Е509, лактозу), комплексная пищевая добавка Соус сухой Песто оригинальный (мальтодекстрин, специи, сахарная пудра, загуститель Е1422, дрожжевой экстракт, сырный порошок, регулятор кислотности Е339, соль, ароматизаторы, агент антислеживающий Е551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (Е260, Е330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант Е202, красители (Е100, Е141), антиокислитель Е385. Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. На соус выкладывают салат айсберг. На нижнюю часть булочки выкладывают ломтик плавленого сыра, затем куриные наггетсы, подготовленные во фритюре, в количестве 3-х штук. На котлету выкладывают лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами соединяют с нижней частью. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	129 г	370	290	1550	1210	13	10	18	14	39	30	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 в 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		
ЧИЗБУРГЕР ПО-ИТАЛЬЯНСКИ ДВОЙНОЙ	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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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 антисклизывающий E551, экстракт чеснока), регуляторы кислотности (E260, E330), специи, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), консервант E202, красители (E100, E141), антиокислитель E385.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус Песто. На соус выкладывают салат айсберг. На нижнюю часть булочки выкладывают ломтик плавленного сыра, затем котлету "Гамбургер", приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус Песто. Затем выкладывают вторую котлету воппер, следами от гриля вверх. На котлету выкладывают лук репчатый резаный. Верхнюю часть булочки с ингредиентами соединяют с нижней частью. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	157 г	540	340	2260	1420	23	15	35	22	32	20	24 часа 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
ОСТРЫЙ АНГУС ПАРМЕДЖАНО	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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,	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 горчичного, глютенa, рыбы, сельдерея, моллосков, 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		
	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. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. 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. 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 молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерея), консервант E202.	переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.													
ОСТРЫЙ АНГУС ПАРМЕДЖАНО ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кунжутом "Бришот": 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	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 выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата, ломтик к ломтику, не внахлест. На нижнюю часть булочки наносят 10 г. соуса "Со вкусом сыра Пармезан", распределяя соус кольцом в один оборот. Затем	439 г	1310	300	5480	1260	62	14	90	21	64	15	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,

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		
	(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 высокobelковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резанный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный Сыр твердый «Palerma» («Палермо»): Молоко нормализованное, пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. 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. 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 молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.	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.												и продукты их переработки	
ОСТРЫЙ ВОПШЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «S» 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 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				
	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 «Вонпер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.	острый и выкладывают 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.													молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ЧИЗБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «I» 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат	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.	118 г	360	310	1510	1300	15	13	18	15	34	29	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, 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		
	молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)														
ОСТРЫЙ ЧИКЕНБУРГЕР	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. 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) Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть выкладывают куриные наггетсы, доготовленные во фритюре. На наггетсы 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, 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 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		
ОСТРЫЙ ВОШПЕР ДЖУННИОР	Булочка для гамбургера с кунжутом «I» 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «I гамбургер»: 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 «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают 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.	143 г	370	260	1550	1090	13	9	21	15	33	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ГАМБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «I» 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «I гамбургер»: Говядина, жир говяжий Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция,	Булочку 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дготовки 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 в 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		
	ароматизатор пищевой натуральный Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат селендерей), консервант E202. Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)														
ОСТРЫЙ ЧИКЕН ТАР-ТАР	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, шпоре 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 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 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. Томат свежий: Томат свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка	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 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерей, 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 в 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		
	Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
ОСТРЫЙ ГРАНД ЧИЗ	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 Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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, сахар, масло подсолнечное	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 горчичного соуса тройным кольцом. Поверх соуса помещают 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.	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, сельдеря, 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 в 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		
	рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (E1422, E415), продукты яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)														
ОСТРЫЙ ЦЕЗАРЬ КИНГ	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. 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) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный 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. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.	Булочку для гамбургера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть наносят соус «Цезарь» и выкладывают наттесы, подготовленные во фритюре, затем наносят соус томатный острый. 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.	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ГРАНД ЧИЗ ФРЕШ	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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки помещают 2 ломтика сыра. Поверх ломтиков сыра выкладывают коллету «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	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков,

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 в 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		
	пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 080 (мука пшеничная в/с, молоко сухое, яичный порошок, краситель (бета-каротин Е160а), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Аппетитные»: Говядина, мясо цыпленка Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль, поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (Е1422, Е415), соль, регулятор кислотности Е260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант Е202. Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (Е1422, Е415), продукты яичные, регулятор кислотности Е260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, консервант Е202, ароматизатор (содержит сою) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный	Айсберг-ломтик томата и ломтики маринованного огурца. Поверх маринованных огурцов выкладывают резаный репчатый лук. Две части булочки с ингредиентами соединяют. Готовый бургер заворачивают в одностороннюю пищевую упаковку и отдают гостю.													и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ВОШПЕР С СЫРОМ	Булочка для гамбургера с кукурузом «S” вошпер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена 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	Булочку для вошпера карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету вошпер. 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	295 г	790	270	3310	1130	31	11	50	17	54	18	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 дготовки 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 в 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		
	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 «Вонпер»: Говядина, жир говяжий 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – 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.	соединяют обе части булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю													
ОСТРЫЙ АНГУС ШЕФ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина 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, гемипеллолозы, ксиланазы), антиокислитель аскорбиновая кислота), мука пшеничная высокобелковая, ароматизатор, антиокислитель аскорбиновая кислота.	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 следом 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, 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 в 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		
	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). Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр фавованный 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. 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. Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин. «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 томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
ОСТРЫЙ АНГУС ШЕФ ДВОЙНОЙ	Мясной полуфабрикат рубленый: Котлеты «Ангус»: Говядина Булочка с кунжутом "Брионь": 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. Бекон. Мясной продукт из свинины копчено-вареный:	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 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 дготовки 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 в 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		
	Грудинка свиная, вода, соль нитритная (соль, фиксатор окраски нитрит натрия), ароматизатор натуральный (копильный), экстракты (дрожжей, лайма, помело, апельсина, лимона). Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр фасованный Гауда. Ломтики: Молоко нормализованное пастеризованное, соль пищевая, бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, уплотнитель хлорид кальция, монокосертывающий ферментный препарат животного происхождения, краситель аннато. Продукт может содержать лизоцим. 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. Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин. «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. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
ОСТРЫЙ ДВОЙНОЙ ЧИЗБУРГЕР	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), антиоксидант аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, антиоксидант аскорбиновая кислота. Подуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Сыр плавленый ломтевой: Сир полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных	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 «Горчиный». 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 горчиного, 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 в 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		
	молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (Е331, Е339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения сплипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (Е1422, Е415), соль, регулятор кислотности Е260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант Е202. Соус на основе растительных масел «Горчичный»: Вода, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (Е1422, Е415), продукты яичные, регулятор кислотности Е260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, консервант Е202, ароматизатор (содержит сою)														
ОСТРЫЙ ВОПШЕР РОЛЛ	Лепешка тортилья пшеничная «Грилья»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия Е450 (ii), соль (соль, агент антислеживающий Е536), глютен пшеничный, эмульгатор Е471, регулятор кислотности Е296, вещество для обработки муки Е920. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая 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 Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (Е1422, Е415), соль, регулятор кислотности Е260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант Е202.	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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ШРИМП РОЛЛ	Лепешка тортилья пшеничная «Грилья»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия Е450 (ii), соль (соль,	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют соус "Тартар" зигзагом по поверхности тортильи от	163 г	390	240	1630	1000	12	7,5	16	10	49	30	12 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного

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 в 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 E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Креветка белоногая очищенная панпированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панпирова: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Соус томатный острый: вода, пасти томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.	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 tortilly. Загибают правую часть tortilly, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают tortilly, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.													белка, глютен, рыба, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ЦЕЗАРЬ РОЛЛ СО СТИПСАМИ	Ленишка tortilly 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. Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипы 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 перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый,	Пшеничную tortilly разогревают в микроволновой печи. На разогретую tortilly наносят соус «Цезарь». Поверх соуса выкладывают два куриных стрипса, дoгoтoвлeннe вo фритюре. На стрипсы наносят соус томатный острый, затем выкладывают ломтики твердого сыра. Распределяют салат Айсберг. На салат выкладывают ломтик томата. Tortilly аккуратно заворачивают. Готовую tortilly упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	197 г	450	230	1880	960	17	8,5	22	11	45	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, 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		
	рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (i), стабилизаторы E452 (i), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук 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. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
ВОПШЕР РО/ЛЛ	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. Подуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 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)	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 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
ФИШ РО/ЛЛ	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 соус "Тартар" зигзагом по поверхности тортильи по центру, начиная от левого края к правому. Поверх соуса выкладывают подготовленное во фритюре филе минтая,	165 г	390	250	1630	1050	14	8,5	19	12	41	26	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 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		
	Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в папировке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma), филе; сухари папировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы: E471, E472e; куркума, ароматизатор, крахмал кукурузный, разрыхлитель E503), вода, масло растительное, кляр (мука пшеничная, мука кукурузная, соль, загустители: E412, E415), соль, петрушка сушеная Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция	разделенное на две равные части, ломтик к ломтику в длину. Поверх филе кладут резаный репчатый лук, затем два ломтика 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.													орехов, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЦЕЗАРЬ РОЛЛ СО СТРИПСАМИ	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. 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 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. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов,	Пшеничную тортилью разогревают в микроволновой печи. На разогретую тортилью наносят соус «Цезарь». Поверх соуса выкладывают два куриных стрипса, подготовленные 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.	183 г	430	250	1800	1050	17	9,5	22	12	41	26	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 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		
	молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.														
ШРИМП РОЛЛ	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (ii), соль (соль, агент антиокисляющий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Креветка белоногая очищенная паннированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная паннировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиокисляющий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный 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. 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, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной 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 кладут один ломтик сыра плавленного. Выкладывают салат "Айсберг" поверх ломтика сыра. 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.	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	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 любистoka, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антиокисляющий 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 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 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, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ	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,	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут	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,

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 в 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		
	корень любистoka, 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	соответствующий однородный пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.													порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со спеними с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любистoka, 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 дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий однородный 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, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ)	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слаб 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 подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую однородную 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, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ)	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слаб 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 подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую однородную 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, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ)	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слаб 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 подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую однородную 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, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ)	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слаб 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 подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Кольца переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующую однородную 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, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ФРИ МАЛЫЙ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После	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:

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 в 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 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	готовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одnorазовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.													злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнeму маслу стечь нaд фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одnorазовый 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнeму маслу стечь нaд фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одnorазовый 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 свинины 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 E339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки).	Замороженный картофель фри дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнeму маслу стечь нaд фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в одnorазовую 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 одnorазовыми 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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		
	«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.														
РОЯЛ ФРИ ПО-ИСПАНСКИ	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) Соус на основе растительных масел «Сырный» вкусе Чеддер-Чоризо: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камель), соль, ароматизаторы (содержат регулятор кислотности E262, антиокислитель E307), сыр, уксусная кислота, паприка красная молотая, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, красители (бета-каротин, E160c), вкусовая приправа «Чоризо» (соль, чесночный порошок, порошок паприки, ароматизатор, копильный ароматизатор, экстракт дрожжей, агент антислеживающий E551, подсолнечное масло), эмульгирующая соль E339 Колбаса сырокопченая полусухая Чоризо: Свиная, посолочно-нитритная смесь (соль, фиксатор окраски E250), белок говяжий, клетчатка пшеничная, паприка сладкая молотая сушеная, чеснок, соль, виноградный сахар, крахмал кукурузный, волокна гороховые, усилитель вкуса и аромата E621, экстракты специй: паприки, муската; антиокислители: E300, E316; регулятор кислотности E300, декстроза, краситель E120; стартовые культуры Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 «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.	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 картонную упаковку помещают картофель фри. По всей поверхности картофеля распределяют жареный лук. На лук выкладывают два ломтика колбасы Чоризо. Затем наносят соус "Сырный". Готовую порцию отдают гостю вместе с одноразовой вилкой и ножом.	218 г	540	250	2260	1050	9	4	27	12	64	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
РОЯЛ ФРИ ПАРМЕЗАН-ГРИБЫ	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 Сыр твердый «Parmeto» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Далее картофель солят на станции. Для приготовления порции в картонную упаковку помещают картофель фри. По всей поверхности картофеля равномерно распределяя, наносят соус "со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают жареные грибы. На грибы выкладывают твердый сыр. Готовую порцию отдают гостю вместе с одноразовой вилкой и ножом.	231 г	540	230	2260	960	12	5	26	11	64	28	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 в 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		
	микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. 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 молокосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Грибы жареные: грибы шампиньоны свежие, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода питьевая, комплексная пищевая добавка (крахмал тапиоковый, стабилизатор E1442, загуститель E1412, соль пищевая, вода питьевая, соль пищевая, пищевая добавка краситель E150a, комплексная пищевая добавка "Грибы" (соль пищевая, усилитель вкуса и аромата E621, ароматизаторы (укроп натуральные вкусоароматические вещества, масло подсолнечное), лук (вкусоароматические вещества, мальтодекстрин), грибы (душистые вещества, мальтодекстрин, стабилизатор E414, кокосовое масло, лактоза, эмульгатор E471)), чеснок молотый, молоко сухое обезжиренное, сахар, декстороза, агент антислеживающий E551), комплексная пищевая добавка (мальтодекстрин, соль пищевая, консерванты (E223, E221)), кориандр молотый, перец черный молотый														
НАГГЕТСЫ (3 ШТ)	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 спелий (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)	Замороженные куриные наггетсы дорабатываются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов 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, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
НАГГЕТСЫ (6 ШТ)	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 спелий (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)	Замороженные куриные наггетсы дорабатываются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов 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, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
НАГГЕТСЫ (9 ШТ)	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	Замороженные куриные наггетсы дорабатываются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов 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,

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 в 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		
	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)														рыбы, сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки
НАГГЕТСЫ (12 ШТ)	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)	Замороженные куриные наггетсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов подают гостю.	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 соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (3 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 (j), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию 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, сельдерей, 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 (j), E450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную 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, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (3 ШТ)	Креветка белопанная очищенная панированная: Креветки белопанне очищенные сыро-мороженые (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную 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, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (6 ШТ)	Креветка белопанная очищенная панированная: Креветки белопанне очищенные сыро-мороженые (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную 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, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, 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 в 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		
	E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый														их переработки
КРЕВЕТКИ (9 ШТ)	Креветка белоногая очищенная паншированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная паншировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в паншировке 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (12 ШТ)	Креветка белоногая очищенная паншированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная паншировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в паншировке 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 темпер-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ)	Продукт из сыра «Моетски» из сыра в паншировке: 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(II), E461 (I)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая паншировочная 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(II), 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 паншировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор E1442, крохмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор E471, загуститель E416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия I – замещенный)]	Замороженные сырные медальоны в паншировке 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, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ)	Продукт из сыра «Моетски» из сыра в паншировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль	Замороженные креветки в паншировке дотавливаются во фритюре. Для	72 г	230	300	960	1260	10	13	11	14	23	30	Не подлежит длитель-	Продукт может содержать следы:

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		
	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(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, 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 – замененный)	приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.											ному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 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), 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	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.	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, глутена, 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 в 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		
	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 – замененный)														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 ШТ)	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(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 – замененный)]	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.	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, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (3 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 дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (6 ШТ)	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку	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, белка соевого, яичного

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		
	экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).	соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек подают гостю.													белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (9 ШТ)	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).	Замороженные куриные крылышки дoгoтaвливaются вo фритюре. Для приготовления порции берут однoрaзoвую пищевую упaкoвкy. Пoмещaют в упaкoвкy сooтвeтствующее количество крылышек. Гoтoвую порцию крылышек пoдaют гoстю.	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (12 ШТ)	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).	Замороженные куриные крылышки дoгoтaвливaются вo фритюре. Для приготовления порции берут однoрaзoвую пищевую упaкoвкy. Пoмещaют в упaкoвкy сooтвeтствующее количество крылышек. Гoтoвую порцию крылышек пoдaют гoстю.	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 любистoka, 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 дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Картофель переносят нa упaкoвoчную стaнцию. Зaмoрoжeнный кaртoфель фри дoгoтaвливaют вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Картофель переносят нa упaкoвoчную стaнцию. Сoлят кaртoфель нa стaнции. Для приготовления порции берут сooтвeтствующую упaкoвкy, с разделителем, в один отсек помещают кaртoфель фри, в дpyгoй - кaртoфельные дoльки. Гoтoвую порцию oтдaют гoстю.	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КИНГ ГОУ НАГГЕТСЫ	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 Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный,	Замороженные куриные наггетсы в панировке дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки наггетсы помещают в спeциaльный пен и ставят в термостойку. Зaмoрoжeнный кaртoфель фри дoгoтaвливaют вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Картофель переносят нa упaкoвoчную стaнцию. Сoлят кaртoфель нa стaнции. Для приготовления порции берут сooтвeтствующую упaкoвкy, с разделителем, в один отсек помещают кaртoфель фри, в дpyгoй - кyриные наггетсы в количестве шесть штук. Гoтoвую порцию oтдaют гoстю.	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 протоколах
				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		
	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 (содержат сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551)														
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС»	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измелченный» 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 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) Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплат-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). Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. Замороженные куриные крылышки 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 – 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»	Полуфабрикат овсяной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измелченный» 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 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 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)),	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. Замороженные куриные наггетсы 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 – 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 в 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		
	декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536														
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ»	Креветки белонogie очищенные сыро-мороженные (Litorpeneis Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Замороженный картофель фри дотавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солит 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЕВЕТКИ XXL	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белонogie очищенные сыро-мороженные (Litorpeneis Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	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.	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: молока, злаков, белка соевого, яичного белка, горчицы, глютена, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЫЛЫШКИ XXL	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 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ «ДУШИНО» ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожей»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень лобриотка, 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: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца календулы	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После дотовки 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, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ- ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожей»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок,	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После дотовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ- ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожей»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок,	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После дотовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию.	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

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 в 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		
	специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любистoka, 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: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсисум	Для приготовления порции берут соответствующий одnorазовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	белка, молока, порошка горчичного, glutena, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожей»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любистoka, 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: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсисум	Замороженные картофельные дольки дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Картофель переносит нa упaкoвoчную стaнцию. Для приготовления порции берут соответствующий одnorазовый 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка, соевого, яичного, молока, порошка горчичного, glutena, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слеб 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсисум	Замороженные луковые кольца в панировке дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Кольца переносят нa упaкoвoчную стaнцию. Для приготовления порции берут соответствующую одnorазовую упaкoвкy. Помещают в упaкoвкy 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, молока, порошка горчичного, glutena, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слеб 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсисум	Замороженные луковые кольца в панировке дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Кольца переносят нa упaкoвoчную стaнцию. Для приготовления порции берут соответствующую одnorазовую упaкoвкy. Помещают в упaкoвкy 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, молока, порошка горчичного, glutena, орехов,

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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсикум	количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слебб 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсикум	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дотавли 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 горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсикум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слебб 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсикум	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После дотавли 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 пакеты для смешивания 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 горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсикум		14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КЛНГ ФРН МАЛЫЙ + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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,	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После дотавли дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Соят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в	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 горичного, 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 в температуре 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		
	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	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 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	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 одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ ФРИ БОЛЬШОЙ + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженный картофель фри дотавливается 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.	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, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	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 одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
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)	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 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	238 г	590	250	2470	1050	9	4	31	13	69	29	12 часов при темпер-ре (+4±2) °C	Продукт Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, 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		
	Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 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). 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, антиоксиданты (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 моллосодержащий (сыр, эмульгирующая соль E339, растительный жир), сыр, ароматизаторы натуральные, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (каротин, экстракт паприки).	картофеля отдают гостю вместе с одноразовыми вилкой и ножом.													
НАГТЕТСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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) 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные наттесы доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов, 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
НАГТЕТСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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) Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы	Замороженные куриные наттесы доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов, 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
			7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
			7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте 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		
	кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум														
НАГГЕТСЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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) 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного молока, порошка горчичного, 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
НАГГЕТСЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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) 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум		14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
СТРИПСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы 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 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные стрипсы доготавливаются 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке

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 в 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		
СТРИПСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калискум	Замороженные куриные стрипсы доготовливаются 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.	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, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (3 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калискум	Замороженные креветки в панировке доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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 горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калискум	Замороженные креветки в панировке доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	96 г	160	160	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, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калискум	Замороженные креветки в панировке доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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,

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		
	соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (12 ПТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белюногая очищенная паннрлованная: Креветки белюногие очищенные сыро-мороженые (Litopenaeus Vannamei); комплексная паннровка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные креветки в паннровке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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, соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в паннровке: 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(i), регулятор кислотности (E460(i), E461 (i)), соль поваренная, вода питьевая)], сухая паннровочная 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	Замороженные сырные медальоны в паннровке 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.	36 г	110	300	460	1260	5	13	5,5	14	11	30	Не подлежит длитель-ному хранению, рекоменду-ется для быстрого употребле-ния	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 в 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		
	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) 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	0,4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Продукт из сыра «Моетски» и сыра в панировке: Сыры (сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, 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(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(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)] 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум	Замороженные сырные медальоны в панировке дотопавливаются 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, глютенa, 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте 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		
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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(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 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 1 – замещенный)]	108 г	340	300	1420	1260	15	13	16	14	34	30	Не поддежит 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	
	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке	
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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(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 с, вещество	144 г	450	300	1880	1260	20	13	21	14	45	30	Не поддежит 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	

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		
	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, 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) 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум		14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (3 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум	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, глютенa, 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: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум	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.	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, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, 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: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антиислеживающий (E551), экстракт перца калсисум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке

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 производственных линиях
				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		
КРЫЛЫШКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	353 г	740	220	3100	920	59	17	51	15	11	3	48 часов при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую 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 темпера-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС» + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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. 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, мальтодекстрины, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) 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).	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Складывают картофель на станции Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую 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 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

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 в 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 пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа: «Острая штука» приправа с огнемком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум		21 г	54	250	225	1060	3	17	1	4	9	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС» + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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. 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. 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) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа: «Острая штука» приправа с огнемком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	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 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 температур-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
	Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа: «Острая штука» приправа с огнемком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум		21 г	54	250	225	1060	3	17	1	4	9	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ» + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белонюгая очищенная панированная: Креветки белонюгие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в панировке доготавливаются во 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 однородную упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают луковые кольца, в третью – креветки. Готовую	462 г	920	200	3850	840	33	7	15	3	162	34	12 часов при температур-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, 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 протоколах испытаний
				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		
	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. Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панирочная 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	порцию,приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.													
			21 г	54	250	225	1060	3	17	1	4	9	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ КРЕВЕТКИ XXL- ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Замороженные креветки в панировке дотавливаются 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ КРЫЛЫШКИ XXL- ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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,	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают 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 горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Инфор-ия о продукте	Инфор-ия о продукте на упаковке

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 в 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		
	пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца калсикум													на упаковке	
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «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	Замороженные картофельные дольки готовятся 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
	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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ+ ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «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	Замороженные картофельные дольки готовятся 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
	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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая	Замороженные картофельные дольки готовятся во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей.	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

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 в 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		
	мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любистoka, 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	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.	5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овощной «Лукoвые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слеб 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 дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь над фритюрницeй. 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.	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, моллосков, 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 пельное 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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овощной «Лукoвые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слеб 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 дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь над фритюрницeй. 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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		
	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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овощной «Лук»: 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 антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий 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 горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овощной «Лук»: 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	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 пакеты для смешивания 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 горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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		10 г	32	320	140	1340	1	11	1	5	6	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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		
	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														
КИНГ ФРИ МАЛЫЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «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 антислеживающий 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 антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551	Замороженный картофель фри доготовливаются 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, 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 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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «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 антислеживающий 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 антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит	Замороженный картофель фри доготовливаются 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, 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 антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит		5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте 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		
	антиокислитель E307), агент антислеживающий E551														
КИНГ ФРИ БОЛЬШОЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «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 антислеживающий 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 антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551	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	
			5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информ-ия о продукте на упаковке	Информ-ия о продукте на упаковке
НАГЕТТСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикаты из мяса птицы. Нагеттесы 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) 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	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	
			5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информ-ия о продукте на упаковке	Информ-ия о продукте на упаковке
НАГЕТТСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикаты из мяса птицы. Нагеттесы 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) 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	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, глютенa	

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		
	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 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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ня о продукте на упаковке	орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
НАГТЕТСЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	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 спений (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (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, 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 куриные наттесы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пицевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов, 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 горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
			5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ня о продукте на упаковке	Инфор-ня о продукте на упаковке
НАГТЕТСЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	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 спений (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (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	Замороженные куриные наттесы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пицевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	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 соевого, яичного белка, молока, порошка горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки
			10 г	32	320	140	1340	1	11	1	5	6	59	Инфор-ня о продукте на упаковке	Инфор-ня о продукте 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 протоколах
				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		
	аромата (Е621, Е635), 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 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														
СТРИПСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	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 : Е450 (i), Е500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий Е551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности Е451 (i), стабилизаторы Е452 (j), Е450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук	Замороженные куриные стрипсы доготовливаются 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, 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 (Е621, Е635), 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 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		5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СТРИПСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	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 : Е450 (i), Е500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты пряностей: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий Е551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности Е451 (i), стабилизаторы Е452 (j), Е450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук	Замороженные куриные стрипсы доготовливаются 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, 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 (Е621, Е635), 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 Е451, агент антислеживающий Е551), регуляторы кислотности (Е270, Е327, Е296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель		5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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 в 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		
	E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антиислеживающий E551														
КРЕВЕТКИ (3 ПП) «ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белопия очищенная папированная: Креветки белопия очищенные сыро-мороженые (Litopenaeus Vannamei); комплексная папировка: мука пшеничная хлебопечкарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопечкарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 креветки в папировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую лишьую 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, молока, порошка горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ня о продукте на упаковке	Инфор-ня о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (6 ПП) «ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белопия очищенная папированная: Креветки белопия очищенные сыро-мороженые (Litopenaeus Vannamei); комплексная папировка: мука пшеничная хлебопечкарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопечкарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 креветки в папировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую лишьую 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, молока, порошка горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ня о продукте на упаковке	Инфор-ня о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (9 ПП) «ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белопия очищенная папированная: Креветки белопия очищенные сыро-мороженые (Litopenaeus Vannamei); комплексная папировка: мука пшеничная хлебопечкарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопечкарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500	Замороженные креветки в папировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую лишьую 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, молока, порошка горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты

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 в 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		
	(ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Их переработки
КРЕВЕТКИ (12 шт) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белополосая очищенная папированная: Креветки белополосые очищенные сыро-мороженные (Litorpaeus Vanpillei); комплексная папировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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 папировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную 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, моллюсков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 шт) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Продукт из сыра «Моетски» из сыра в папировке: 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 папировочная 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	Замороженные сырные медальоны в папировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую однородную 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, 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		
	[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, 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) Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермект (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	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Продукт из сыра «Моетки» 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(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 плавленый с сиром [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, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности E330], сухари	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одnorазовую 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, 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		
	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) 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 антиокислитель E307), агент антислеживающий E551		5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	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(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 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(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 I – замещенный) Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворожка молочная сухая со сниженным содержанием	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
	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) Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворожка молочная сухая со сниженным содержанием		5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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 протоколах
				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		
	белка), усилители вкуса и аромата (Е621, Е635), 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 Е451, агент антиклевывающий Е551), регуляторы кислотности (Е270, Е327, Е296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель Е160с, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель Е307), агент антиклевывающий Е551														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 шт) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Продукт из сыра «Моетски» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель Е160б), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(І), регулятор кислотности (Е460(І), Е461 (І)), 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(І), Е331(Іі)), 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)] 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 (Е621, Е635), 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 Е451, агент антиклевывающий Е551), регуляторы кислотности (Е270, Е327, Е296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель Е160с, ароматизатор натуральный (содержит	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, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			10 г	32	340	140	1340	1	11	1	5	6	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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		
	антиокислитель Е307), агент антислеживающий Е551														
КРЫЛЫШКИ (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая 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 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.	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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная со вкусом «Сметана и лук»: Овощи сушеные (лук, чеснок), соль, сухой пермеат (сыворо́тка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (Е621, Е635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворо́тка 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		5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая 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 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.	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, 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 (сыворо́тка молочная сухая со сниженным содержанием белка), усилители вкуса и аромата (Е621, Е635), мука пшеничная, сахар, сухое цельное молоко, молочный сахар, сыворо́тка 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		5 г	16	320	70	1340	0,6	11	0,3	5	3	59	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая 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 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			5 г	16	320	70	1340	0,6	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		
	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													Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (12 шт) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «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).	Замороженные куриные крылышки доготовливаются 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 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
	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		10 г	32	320	140	1340	1	11	1	5	6	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овощной «Лукковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слебб 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 быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) 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	Замороженный картофель фри доготовливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции Замороженные лукковые кольца в панировке доготовливаются во фритюре. Замороженные куриные крылышки доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую упаковку, помещают в него специальный разделитель. В одну часть помещают картофель фри, во вторую помещают лукковые 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 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

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		
	(содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий 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 антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551		15 г	48	320	210	1340	2	11	1	5	9	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Полуфабрикат овощной «Лукковые 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 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 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) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий 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	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносит на упаковочную станцию. Соят картофель на станции. 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. Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания отдют 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
	Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий 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		15 г	48	320	210	1340	2	11	1	5	9	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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 в 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		
	антислеживающий E551), регуляторы кислотности (E270, E327, E296), ароматизаторы, дрожжевой экстракт, петрушка, масло подсолнечное, краситель E160c, ароматизатор натуральный (содержит антиокислитель E307), агент антислеживающий E551														
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белополная очищенная паншированная: Креветки белополные очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная паншировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый 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. Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с паншировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), паншировочная 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 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 пельное 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 паншировке дотавливаются во фритюре. Замороженный картофель фри дотавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Соят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в паншировке 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, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
			15 г	48	320	210	1340	2	11	1	5	9	59	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ XXL» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Креветка белополная очищенная паншированная: Креветки белополные очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная паншировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в паншировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищеую 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, 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 в 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 (Е621, Е635), 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 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		10 г	32	320	140	1340	1	11	1	5	6	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «КРЫЛЫШКИ XXL» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	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 сироп, дрожжевой экстракт (содержит ячмень), экстракт жгучего перца; травы: петрушка; краситель Е160с, стабилизатор Е452, регуляторы кислотности: Е451, Е450; молочная сыворотка, олеорезин белого перца, натуральный ароматизатор (содержит горчицу)	Замороженные куриные крылышки доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают 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 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
	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 (Е621, Е635), 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 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		10 г	32	320	140	1340	1	11	1	5	6	59	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожей»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любистoka, тмин, луковый порошок; разрыхлители (Е450, Е500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий Е551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель Е415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор Е450i	Замороженные картофельные дольки доготовливаются во фритюре. После дoгoтoвки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную стaвлинo. Для приготовления порции берут соответствующий одnorазовый 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 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
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержат следы глютенa), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль Е339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор Е331 (iii)), регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр,		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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 в 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		
	эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы														
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 любистoka, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пияностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	Замороженные картофельные дольки дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Кaртoфeль пeрeнocят нa упaкoвoчную стaнцию. Для пpигoтoвлeния пoрции бeрут cooтвeтcтвующий oднoрaзoвый пищeвoй пaкeт, cпeциaльным coвкoм нacыпaют кaртoфeль в пaкeт. Гoтoвую пoрцию кaртoфeля, пpипpаву и пaкeт для cмeшивaния oтдaют гocтo.	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, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 любистoka, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пияностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i	Замороженные картофельные дольки дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Кaртoфeль пeрeнocят нa упaкoвoчную стaнцию. Для пpигoтoвлeния пoрции бeрут cooтвeтcтвующий oднoрaзoвый пищeвoй пaкeт, cпeциaльным coвкoм нacыпaют кaртoфeль в пaкeт. Гoтoвую пoрцию кaртoфeля, пpипpаву и пaкeт для cмeшивaния oтдaют гocтo.	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, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЫЦА (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Полуфабрикат овощной «Лукoвые кoлыцa»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слаб 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 панировке дoгoтaвливaются вo фритюре. После дoгoтoвки дaют лишнему маслу стечь нaд фритюрницeй. Кoлыцa пeрeнocят нa упaкoвoчную стaнцию. Для пpигoтoвлeния пoрции бeрут cooтвeтcтвующую oднoрaзoвую упaкoвкy. Пoмeщaют в упaкoвкy	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, глутена,

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 в 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 ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиокисляющий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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.	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После подготовки 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 горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиокисляющий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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.	Замороженные луковые кольца в панировке дотавливаются во фритюре. После подготовки 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 горичного, 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		
	Приправа ароматная «Вкусная штучка «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ПТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУЧКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слаб измененный» 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 доготовливаются во фритюре. После подготовки 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 пакеты для смешивания подают гостю.	133 г	320	240	1340	1000	9,5	7,5	3	2	63	48	18 часов 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
	Приправа ароматная «Вкусная штучка «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		10 г	36	360	150	1510	2	16,07	0,8	7,67	6	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ ФРИ МАЛЫЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУЧКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 дготавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят 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.	67 г	130	200	540	800	2,5	3,5	4	6	22	32	18 часов 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
	Приправа ароматная «Вкусная штучка «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)),		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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 в 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		
	регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль Е339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий Е551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы														
КЛИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 (Е1412, Е1414, Е415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (Е460 (ii)), стабилизатор (Е1400)), стабилизатор Е450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий Е536	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 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыровотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютенa), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль Е339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор Е331 (iii)), регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль Е339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий Е551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КЛИНГ ФРИ БОЛЬШОЙ + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 (Е1412, Е1414, Е415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (Е460 (ii)), стабилизатор (Е1400)), стабилизатор Е450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий Е536	Замороженный картофель фри дотавливается 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.	154 г	320	200	1300	840	5,5	3,5	9,5	6,5	50	32	18 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
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыровотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютенa), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль Е339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор Е331 (iii)), регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль Е339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий Е551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
НАГГЕТСЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Полуфабрикаты из мяса птицы Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный,	Замороженные куриные наггетсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов.	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,

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 в 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		
	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) Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Готовую порцию наггетсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки Инфор-ия о продукте на упаковке
НАГГЕТСЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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) Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные куриные наггетсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов, 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, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки Инфор-ия о продукте на упаковке
НАГГЕТСЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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) Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка	Замороженные куриные наггетсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однородную пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наггетсов. Готовую порцию наггетсов, 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, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки Инфор-ия о продукте на упаковке

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		
	молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы														
НАГГЕТСЫ (12 ПШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»	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)	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.	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 соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		10 г	36	360	150	1510	2	16,07	0,8	7,67	6	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
СТРИПСЫ (3 ПШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»	Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы 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	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, орехов, рыбы, сельдерей, моллосков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке

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 в 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		
	нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы														
СТРИПСЫ (6 ШТ) - ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 крушка, 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 доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, бeлка соевого, яичного бeлка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдeрея, моллосков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (3 ШТ) - ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Креветка белоногая очищенная панпирванная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpenaeus Vannamei); комплексная панпирвка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопeкарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в панпирвке дoгoтaвливаются вo фритюрe. Для пригoтoвления порции берут одnorазовую 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, бeлка соевого, яичного бeлка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдeрея, моллосков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (6 ШТ) - ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Креветка белоногая очищенная панпирванная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpenaeus Vannamei); комплексная панпирвка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопeкарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука	Замороженные креветки в панпирвке дoгoтaвливаются вo фритюрe. Для пригoтoвления порции берут одnorазовую 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) °С	Продукт может содержать следы: злаков, бeлка соевого, яичного бeлка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдeрея,

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 в 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, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа ароматная «Вкусная шпика «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	моллюсков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШПИКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Креветка белогонная очищенная панированная: Креветки белогонные очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа ароматная «Вкусная шпика «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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 температур-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горичного, глутена, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (5 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШПИКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Креветка белогонная очищенная панированная: Креветки белогонные очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа ароматная «Вкусная шпика «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШПИКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Креветка белогонная очищенная панированная: Креветки белогонные очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа ароматная «Вкусная шпика «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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 температур-ре (+4±2) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горичного, глутена, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
	Креветка белогонная очищенная панированная: Креветки белогонные очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антиислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа ароматная «Вкусная шпика «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		10 г	36	360	150	1510	2	16,07	0,8	7,67	6	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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		
	регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль Е339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий Е551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Продукт из сыра «Моментки» 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 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)] Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержат следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль Е339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор Е331 (iii)), регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль Е339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий Е551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	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, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
			5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Продукт из сыра «Моментки» 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	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	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,

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		
	натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(І), регулятор кислотности (Е460(І), Е461 (І)), 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(І), Е331 (ІІ)), 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 І – замещенный)	пакет для смешивания подают гостю.													орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль Е339 (іі)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор Е331 (іі)), регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль Е339 (іі)), масло оливковое нерафинированное, агент антииссезивающий Е551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Продукт из сыра «Моветски» 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 Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(І), регулятор кислотности (Е460(І), Е461 (І)), 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 дотопавливаются 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 длитель-ному хранению, рекоменду-ется для быстрого употребле-ния	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, 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 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 в 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		
	краситель Е160 с, вещество для обработки муки Е920, антиокислитель Е300, эмульгатор подсолнечный лецитин Е322], вода питьевая, продукт плавильный с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель Е306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (Е462(І), Е331(ІІ)), казеинат натрия, эмульгатор Е1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий 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) Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворожка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль Е339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор Е331 (iii)), регуляторы кислотности (Е330, Е296, Е363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль Е339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий Е551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(І), регулятор кислотности (Е460(І), Е461 (І)), 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 плавильный с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель Е306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (Е462(І), Е331(ІІ)), казеинат натрия, эмульгатор Е1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов,	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, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, 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		
	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) Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиокисляющий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		10 г	36	360	150	1510	2	16,07	0,8	7,67	6	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (3 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплат-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 «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиокисляющий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищеую 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 горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиокисляющий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (6 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплат-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 «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищеую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек, приправу, пакет для смешивания подают гостю.	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, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр		5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте 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		
	сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы														
КРЫЛЫШКИ (9 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворо́тка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные курные 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.	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, порошка горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			5 г	18	360	75	1510	1	16,07	0,4	7,67	3	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	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 «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворо́тка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антиислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные курные крылышки дотавливаются 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 горичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			10 г	36	360	150	1510	2	16,07	0,8	7,67	6	57,82	Инфор-ия о продукте на упаковке	Инфор-ия о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Полуфабрикат овощной «Лукoвые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная	Замороженный картофель фри дотавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции Замороженные луковые кольца в панировке	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

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				
	высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. 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) 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). Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глутена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы													белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки	
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «слабый 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 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 Наггетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный,	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции.	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, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 в 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		
	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) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы		15 г	54	360	225	1510	3	16,07	1,2	7,67	9	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Креветка белополная очищенная панированная: Креветки белополные очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Полуфабрикат овощной «Лукковые 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), мексиканский жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Презаварительно обжаренный быстромороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное 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 ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворотка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа	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 одоразовую 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, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			15 г	54	360	225	1510	3	16,07	1,2	7,67	9	57,82	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке

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 в 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		
	(сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы														
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ XXL» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Крестика беленовая очищенная панированная: Крестик беленого очищенного сыро-мороженые (Litorpaeus Vannapaei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворожка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные креветки в панировке дотавливаются 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «КРЫЛЫШКИ XXL» + ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»»	Крылышки куриные острые: Крыло (пищевая и доклевая 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 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) Приправа ароматная «Вкусная штука «Пармезан и чеснок»: Сыворожка молочная сухая, овощи сушеные (чеснок, лук, петрушка), дрожжевые экстракты (содержит следы глютена), пахта, соль, сыр сухой (сыр, мальтодекстрин, эмульгирующая соль E339 (ii)), сухое цельное молоко, мука пшеничная, ароматизаторы (содержат продукты переработки молока), сырная приправа (сыр, мальтодекстрин, эмульгатор E331 (iii)), регуляторы кислотности (E330, E296, E363), сыр сухой «Русский пармезан» (сыр, эмульгирующая соль E339 (ii)), масло оливковое нерафинированное, агент антислеживающий E551, ароматизатор натуральный, экстракт куркумы	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают 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, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
САЛАТ ЦЕЗАРЬ	Полуфабрикаты из мяса птицы Наттессы 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	В одноразовой 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, глютена, орехов.

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дготовки 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		
	панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(ii)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. 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 специй чеснок (содержит ароматизатор натуральный), стабилизатор E415, консерванты (E211, E202) 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), натуральные вкусоароматические вещества, носитель пропиленгликоль, антиокислитель E300)), антиокислитель: гатуральный экстракт розмарина.														рыбы, сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белонogie очищенные сыро-мороженые (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. 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	В одноразовый пищевой контейнер выкладывают салат Айсберг и хлопья твердого сыра. Контейнер закрывают крышкой. На контейнере Готовую порцию подают вместе с приготовленными во фритюре креветками в панировке, 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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерей, 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 в 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		
	пряностей), соль, соус Уорчестер (содержит рыбу, глютен, ароматизаторы), регулятор кислотности E260, ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, смесь специй чеснок (содержит ароматизатор натуральный), стабилизатор E415, консерванты (E211, E202) Сухарикс-греникшеничные 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), натуральные вкусоароматические вещества, носитель пропиленгликоль, антиокислитель E300)), антиокислитель: гатуральный экстракт розмарина.														
ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ	Начинка вишневая (вода питьевая, сахар, вишня без косточек замороженная, крахмал кукурузные в/с, сок лимона прямого отжима, загуститель пектины, ароматизатор пищевой Вишня, комплексная пищевая добавка «Краситель натуральный Кармин» (мальтодекстрин, краситель кармины)), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, вода питьевая, жир специального назначения кондитерский (масло растительное дезодорированное, в том числе гидрогенизированное, перетерифицированное: подсолнечное), крахмал кукурузный в/с, комплексная пищевая добавка для производства хрустящих хлебобулочных изделий (сухой сироп глюкозы, мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, сахар, регулятор кислотности E500i, вспомогательные вещества (ферменты гемцеллюлазы)), декстроза моноидрат, 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.	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) °C	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ПИРОЖОК МАЛИНА СО СЛИВКАМИ	Пирожок с начинкой «Малина -Крем чиз»: Мука пшеничная в/с, наполнитель пастер для про-ва пиш. прод-ов «Малина» (вода, сахар, малина (крошка), стабилизатор E1442, рег-оры кислотности (E330, E331 (ii)), ароматиз. «Малиновый», краситель E120, консервант E202, аромат «Малина»), наполнитель пастер для про-ва пиш. прод-ов «Начинка «Крем-чиз» (вода, сахар, сыр творож. сливоч. (молоко, сливки, соль, стабилизаторы (E407, E410), закваска молочнокислых микроорг-ов, молокосверт. Фермент микробного проис-ия), глюкозно-фруктозный сироп, стабилизатор E1442, ком. Пищ. доб-ка (эмульгатор E460i, стабилизатор E466), ароматизатор нат. «Сыр», соль, консервант E202, рег-ры кислотности (E270, E330), аромат. натур. растит. экстракт розмарина, эмульгатор E471), вода, жир спец. наз. кондитерский (масло раст. раф. дезод-ое, в т.ч. гидроген-ое, перетериф-ое: подсолн.), стабилизатор E1422, комп. пиш. доб-ка (сироп глюкоз., мука пиш., сахар, пудра, разрыхлитель E500i, фермент микроб. про-ния (амилаза, ксиналаза)), декстроза, соль, глюкоз. сироп (из кукурузы),	Замороженный пирожок готовят во фритюре. После приготовления упаковывают пищевую одноразовую упаковку и отдают гостю.	67 г	190	280	800	1170	2,5	3,5	6	9	31	46	24 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

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дготовки 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 в 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		
	смесь для кондитер. прод-ии (разрыхлители (Е450i, Е500ii), мука пш., сахар, мальтодекстрин, крахмал пш.), смесь сухая – порошок пекарский (разрыхлители (Е450i, Е500ii), мука пш.), ве-во для обработки муки 920														
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 нетемпериремый лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: Е492, Е322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: Е322, Е476; 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 Е536) 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 мягкое 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 длитель-ному хранению, рекоменду-ется для быстрого употребле-ния	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ГОРЯЧИЙ БРАУНИ	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 нетемпериремый лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: Е492, Е322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: Е322, Е476; 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 Е536)	Замороженный Брауни разогревают в микроволновой печи. Подают потребителю вместе с одноразовой чайной ложкой.	80 г	370	470	1550	1970	4	5	26	33	31	39	18 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
БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	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 нетемпериремый лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: Е492, Е322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: Е322,	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 длитель-ному хранению, рекоменду-ется для быстрого употребле-ния	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, 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		
	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.														
МИНИ-МАФФИН	Информация о продукте на упаковке														
РОЖОК	Стаканчик 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). 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. 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, глютенa, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
РОЖОК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	Стаканчик 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). 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. Наполнитель пастеризованный для	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. При помощи салфетки берут вафельный рожок, затем внутри 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, 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 в 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		
	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.														
САНДЭЙ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ	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. 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.	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, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
САНДЭЙ ШОКОЛАДНЫЙ	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. 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.	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, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
САНДЭЙ КЛУБНИЧНЫЙ	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. 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, 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. 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
АИС ТВИСТ КЛУБНИЧНЫЙ	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для	160 г	280	180	1170	750	5,5	3,5	6,5	4	51	32	Не подлежит длительному хранению,	Продукт может содержать следы: злаков, глютена,

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		
	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 клубничны́й»: 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).	мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом , посыпают крошкой с какао. Готовую порцию подают гостю.												рекоменду-ется для быстрого употребле-ния	орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
Айс-твист шоколадный	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. 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. 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 , посыпают крошкой с какао. Готовую порцию подают гостю.	160 г	300	190	1260	800	6	3,5	8	5	51	32	Не подлежит длитель- ному хранению, рекоменду- ется для быстрого употребле- ния	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
Айс-твист лесные ягоды	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. 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. 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),	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 , 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 длитель- ному хранению, рекоменду- ется для быстрого употребле- ния	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, 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 в 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		
	ароматизатор (экстракт ванили натуральный), эмульгатор (лецитин соевый).														
РОЖОК «M&M'S»	Стаканчик 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). 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. 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)	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
САНДЭЙ КЛУБНИЧНЫЙ «M&M'S»	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. Топпинг «Джем клубничный»: Сахар, вода, клубника, патока, стабилизаторы: E410, E440; регулятор кислотности E330, консервант E202, ароматизатор натуральный. 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)	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мороженое. Мороженое поливают топпингом, сверху посыпают драже. Готовую порцию отдают гостю.	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 «M&M'S»	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	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мороженое. Мороженое поливают	136 г	260	190	1090	800	4	3	8	6	44	32	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса,

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		
	– Гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия. 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. 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)	топпингом, сверху посыпают драже. Готовую порцию отдают гостю.											употребле- ния	рыбы, моллюсков, и продукты их переработки	
САНДЭЙ ШОКОЛАДНЫЙ «M&M'S»	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. 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. 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)	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого наливают мороженое. Мороженое поливают топпингом, сверху посыпают драже. Готовую порцию отдают гостю.	140 г	290	210	1210	880	5	3,5	9,5	7	47	34	Не подлежит длитель- ному хранению, рекоменду- ется для быстрого употребле- ния	Продукт может содержать следы: злаков, глютен а ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
АЙС ТВИСТ ШОКОЛАДНЫЙ «M&M'S»	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. 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 длитель- ному хранению, рекомендо-уется для быстрого употребле- ния	Продукт может содержать следы: злаков, глютен а ячменя, орехов, арахиса, рыбы, 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		
	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. 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 карнакбский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао масло)														
АИС ТВИСТ ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ «M&M'S»	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. 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. 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 карнакбский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао масло)	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 посыплют 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
АИС ТВИСТ КЛУБНИЧНЫЙ «M&M'S»	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. Топпинг «Джем клубничный»: Сахар, вода, клубника, патока, стабилизаторы: E410, E440; регулятор кислотности E330.	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан наливают мороженое. После его поливают топпингом, сверху посыплют крошкой печенья. Затем перемешивают все ингредиенты. Закрывают стакан крышкой. Готовую порцию отдают гостю.	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 ячменя, орехов, арахиса, рыбы, 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 в 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		
	консервант E202, ароматизатор натуральный. 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)														
КЛУБНИЧНЫЙ 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 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.	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, моллосков, и продукты их переработки
КЛУБНИЧНЫЙ ШЕЙК 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 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.	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, моллосков, и продукты их переработки
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, моллосков, 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, моллосков, и продукты их переработки
ШЕЙК «ПЛОМБИР» СТАНДАРТНЫЙ 0,4 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный,	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан	400 мл	400	120	1670	500	8	2,5	7	2	75	23	Не подлежит длительному хранению,	Продукт может содержать следы: злаков,

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 в 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 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	соответствующей порции. Стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.												рекомендуется для быстрого употребления	глотена, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ШЕЙК «ПЛОМБИР» БОЛЬШОЙ 0,5 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворожка 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 порции 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, глютенa, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ШОКОЛАДНЫЙ ШЕЙК МАЛЫЙ 0,3 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворожка 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 порции 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, глютенa, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ШОКОЛАДНЫЙ ШЕЙК СТАНДАРТНЫЙ 0,4 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворожка 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 порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	400 мл	420	120	1760	500	9	2,5	7,5	2	78	24	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ШОКОЛАДНЫЙ ШЕЙК БОЛЬШОЙ 0,5 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворожка 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 порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	500 мл	510	120	2140	500	11	2,5	9	2	97	24	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ШЕЙК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ МАЛЫЙ 0,3 л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворожка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов "Сироп "Лесные	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 порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	300 мл	280	95	1170	400	6	2	5,5	2	52	17	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, 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 в 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		
	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.														
ШЕЙК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ СТАНДАРТНЫЙ 0,4 Л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейлей: 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. 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.	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 порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	400 мл	370	95	1550	400	8	2	7	2	68	17	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ШЕЙК ЛЕСНЫЕ ЯГОДЫ БОЛЬШОЙ 0,5 Л	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейлей: 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. 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.	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 порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Подают гостю вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	500 мл	470	95	1970	400	10	2	9	2	86	17	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
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, глютенa, белка соевого, молока, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КОФЕ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 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, глютенa, белка соевого, молока, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО МАЛЫЙ 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2% : молоко нормализованное	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих	200 мл	50	25	210	100	2,5	1,5	3	1,5	4	2	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, белка соевого, орехов,

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 в 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 белый кристаллический	напитков, ставят стакан под сопла кофемашинны и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков.												употребления	арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО СТАНДАРТНЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное 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 кофемашинны 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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО БОЛЬШОЙ 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное 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 кофемашинны 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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ МАЛЫЙ 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное 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 кофемашинны и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков	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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное 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 кофемашинны 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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ БОЛЬШОЙ 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное 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 кофемашинны 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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
КОФЕ ГЛЯСЕ	Кофе натуральный обжаренный в зернах Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж.3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворопка молочная	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен. Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого	300 мл	65	20	270	80	1,5	1	2	0,5	11	3,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, белка соевого,

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 в 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		
	сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор-моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор	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.												употребления	орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
ХОЛОДНЫЙ КАПУЧИНО	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное 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 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, арахиса, рыбы, моллосков, 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, антикомкователи E551, E341, стабилизатор E340, ароматизаторы пищевые «Шоколад», «Молоко», эмульгатор E471, загуститель E466, подсластитель E954, краситель E160a. Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное	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, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
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 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, 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, моллосков, 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 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, 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, моллосков, 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	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и	300 мл	150	50	630	210	5	1,5	5	1,5	21	7	Не подлежит длительному хранению,	Продукт может содержать следы: злаков, глютена,

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 в 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 Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ванили: Сахар, вода питьевая, натуральные ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).	молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашинны 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.												рекомендуется для быстрого употребления	белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, 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 одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашинны 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, глутена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, 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 йодированная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашинны 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	19	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глутена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
КАРАМЕЛЬНЫЙ 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 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 зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашинны 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	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, глутена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, и продукты их переработки
КАРАМЕЛЬНЫЙ 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 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 зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, добавляют встакан выбранный гостем сироп для кофе, ставят стакан под сопла кофемашинны 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 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, глутена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллосков, 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 в 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		
КАРАМЕЛЬНЫЙ 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 соленой карамели: Сахар, вода питьевая, натуральный ароматизатор, краситель (сахарный колер 1 простой), соль поваренная пищевая йодированная, консервант (сорбат калия), регулятор кислотности (лимонная кислота).	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и 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	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, соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОПОМ 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 шафлора	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	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, соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОПОМ 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 шафлора	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 300 мл, включая объем пены	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, соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОПОМ 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 шафлора	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, соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ С СИРОПОМ 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	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	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, соевого, 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 в 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		
	E330, консервант E202, экстракт сафлора	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													
ЛАТТЕ С СИРОПОМ 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 жженный 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 С СИРОПОМ 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 жженный 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
КАПУЧИНО С СИРОПОМ АМАРЕТТО МАЛЫЙ 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3.2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	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 200 мл, включая объем пены	200 мл	75	40	310	170	2,5	1,5	3	1,5	9,5	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 С СИРОПОМ АМАРЕТТО МАЛЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3.2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	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 300 мл, включая объем пены	300 мл	130	45	540	190	4,5	1,5	4,5	1,5	17	5,5	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 С СИРОПОМ АМАРЕТТО МАЛЫЙ 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3.2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и ультрапастеризованного молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих	500 мл	210	40	880	170	7,5	1,5	7,5	1,5	27	5,5	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 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 в 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 с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	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 500 мл, включая объем пены													моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ С СИРОПОМ АМАРЕТТО МАЛЫЙ 0,2 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	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 200 мл, включая объем пены	200 мл	90	45	380	190	3,5	2	3,5	2	11	5,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ С СИРОПОМ АМАРЕТТО МАЛЫЙ 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	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 300 мл, включая объем пены	300 мл	140	45	590	190	5	1,5	5	1,5	18	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ С СИРОПОМ АМАРЕТТО МАЛЫЙ 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 3,2%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	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 500 мл, включая объем пены	500 мл	260	50	1090	210	10	2	10	2	31	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ДВОЙНОЙ ЭСПРЕССО	Кофе натуральный обжаренный в зернах	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.	100 мл	1	0	0	0	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ МАЛЫЙ	Чай черный пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышкой. Готовую порцию подают потребителю вместе с пакетиком чая в индивидуальной упаковке, порционным сахаром и	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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты

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 в 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				
		одноразовой мешалкой для горячих напитков.													их		
ЧАЙ ЧЕРНЫЙ СТАНДАРТНЫЙ	Чай черный пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышкой. 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, моллюсков, и продукты их переработки		
ЧАЙ ЗЕЛЕНый МАЛЫЙ	Чай зеленый пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышкой. 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, моллюсков, и продукты их переработки		
ЧАЙ ЗЕЛЕНый СТАНДАРТНЫЙ	Чай зеленый пакетированный	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышкой. 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, моллюсков, и продукты их переработки		
ПУНШ МАЛИНА И ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА	Вода питьевая Концентрат для напитка «Пунш Малина и Черная смородина»: Сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктозный сироп, черная смородина, сок вишневый концентрированный, пюре сливы концентрированное, концентрированный сок из моркови (черной), малина, экстракты: малины, черной смородины; регуляторы кислотности (лимонная кислота, яблочная кислота), ароматизатор натуральный, консервант сорбат калия, подсластитель сукралоза	В стакан наливают горячую воду. Стакан закрывают крышкой. Готовый концентрат для пунша в индивидуальной упаковке и стакан подают гостю с одноразовой мешалкой для горячих напитков.	300 мл 35 г		95		260		400		1090		0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, ракообразных 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			
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			
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			
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)), 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			

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 в 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		
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 ¼. 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 ДЖУНИОР 0,3 Л	Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий чай «липто» 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 ¼. 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 ¼. 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 ¼. 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 ¼. 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 ¼. 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	
ЭВЕРЕСС БЛЭК РОЯЛ ДЖУНИОР 0,3 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Эвересс» вкусе 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 ¼. 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	
ЭВЕРЕСС БЛЭК РОЯЛ МАЛЫЙ 0,4 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Эвересс» вкусе 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 ¼. 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	
ЭВЕРЕСС БЛЭК РОЯЛ СТАНДАРТНЫЙ 0,5 Л	Вода питьевая Концентрат для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Эвересс» вкусе Блэк Роял (Black Royal): вода, сахар, регулятор кислотности E330,	Выберите стакан нужного размера Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ¼. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	160	30	670	130	0	0	0	0	40	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	

Наименование фирменного бренда	Состав входящих в blend ингредиентов	Описание технологического процесса доготовки blend и оформление blend	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 в 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		
	ароматизатор натуральный «тип Травяной ликер Карлсбадский», ароматизаторы, краситель E150d (содержит сульфиты), экстракт элеутерококка, подсластитель сукралоза, консерванты (E211, E202), пеногаситель E900.														
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 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.	1000 мл	450	45	1880	190	0	0	0	0	112	11	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	

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 в 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		
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, E160e), 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, E160e), 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, E160e), 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, E160e), 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 кислотности E330, ароматизатор, краситель E150d (содержит сульфиты).	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 употребления	

[illegible]

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 в 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		
ЧАЙ В БУТЫЛКЕ 0,5Л															
ЭВЕРЕСС КОЛА В БУТЫЛКЕ 0,5 Л															
ЭНЕРГЕТ.НАП. АДРЕНАЛИН РАШ 0.25Л															
ЭНЕРГЕТИЧЕСКИЙ НАПИТОК АДРЕНАЛИН РАШ 0.449Л															
FLASH UP															
СОК АПЕЛЬСИНОВЫЙ 70,2Л															
СОК ЯБЛОЧНЫЙ 70,2Л															
ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ БЕЗ ГАЗА 0,5Л															
ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ С ГАЗОМ 0,5Л															
БАЛТИКА № 0 БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ СВЕТОЕ															
БАЛТИКА №0 БЕЗАЛКОГОЛЬНОЕ СВЕТОЕ															
ПИВО БАЛТИКА 7 БАЙКА															
ПИВО ЖАТЕЦКИЙ ГУСЬ ЧЕРНЫЙ БАЙКА															
ПИВО ТУБОРГ БАЙКА															
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 нефiltroванное 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 НЕМЕЦКИЙ БАЙСБЕР	Пиво светлое пшеничное нефiltroванное «EINSIEDLER WEISSBIER» («АЙНЗИДЛЕР БАЙСБЕР»): 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 «Cherry night» («Черри Найт») с ароматом вишни: Вода питьевая очищенная, солод ячменный светлый, ячмень пивоваренный, сахар, ароматизатор пищевой натуральный «тип 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	
СОУС КИСЛО-СЛАДКИЙ	Соус деликатесный кисло-сладкий оригинальный Хайни: Вода, сахар, юре	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	35	130	130	530	0	0,2	0	0	8	31	Информация о хранении указана на упаковке	

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 в 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		
	абрикосовое концентрированное (содержит антиоксидант Е300), загустители (Е1422, Е415), соль, смесь специй (содержит глютен, антиоксидант Е330, ароматизаторы), регуляторы кислотности (Е260, Е330), паприка красная, консервант Е202, краситель Е162, ароматизатор натуральный.														
СЫРНЫЙ СОУС ПАРМЕДЖАНО	Соус на основе растительных масел «Пармезано»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, продукты яичные, сыр (содержит уплотнитель Е509, лактозу), загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, ароматизаторы натуральные (содержат глютен), регуляторы кислотности (Е260, Е270), консервант (Е202), антиоксидант Е385, красители (Е100, Е160с)	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 БАРБЕКЮ	Соус томатный Барбекю классический: Вода, сахар, паста томатная, загустители (Е1422, Е415), соль, регулятор кислотности Е260, сироп карамельный, ароматизаторы, перец черный, паприка красная, консервант Е211	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 100% ОСТРОВОВ	Соус на основе растительных масел тысяча островов: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, паста томатная, сычоротка молочная (содержит лактозу), сахар, загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, регуляторы кислотности (Е270, Е260), ароматизаторы (содержат глютен), паприка красная, укроп, пажитник, консервант Е202, 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	
КЕТЧУП	Кетчуп 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 (Е1442, кантановая камедь), банановое пюре, соль, ананасовый 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 (Е150а, 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, сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, горчица с приправами (вода, уксус спиртовой, семена горчицы, специи, экстракт из пряностей), загустители (Е1422, Е415), продукты яичные, регулятор кислотности Е260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, консервант Е202, ароматизатор (содержит сою)	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 (Е1442, 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: Е1442, соки концентрированные: брусничный и яблочный, регулятор кислотности: кислота лимонная, консервант: Е202, 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 подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар,	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 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 в 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		
	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, кантановая 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 «Вонпер»: 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 ГРАИД ЧЕЗ	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: Грудинка 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 белолобая очищенная панированная: Креветки белолобые очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Креветки, дотоговленные 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 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, 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	Стрипы, дотоговленные во фритюре. По просьбе гостя добавляется в блюдо	40 г	80	200	336	840	5	13	4	10	5	13	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СЫР	Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль	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	

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 в 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		
	поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения														
ЭКСТРА СЫР двойной	Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закуска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль, ароматизатор, регулятор кислотности лимонная кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, 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 ПАРМЕЗАН	Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»: Молоко нормализованное пастеризованное, закуска 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, антиоксиданты (E319, E330), мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, 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 резаный	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 резаный	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 ТОПИНГ ШОКОЛАДНЫЙ	Топинг «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 ТОПИНГ КЛУБНИЧНЫЙ	Топинг «Джем клубничный»: 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	
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),	По просьбе гостя добавляется в напиток	30 г	60	210	270	900	0	0	0	0	15	53	В зависимости от блюда	

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		
	консервант (сорбат калия), краситель (сахарный колер I простой).														
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	
ЭКСТРА СИРОП «АМАРЕТТО» МАЛ	Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	По просьбе гостя добавляется в напиток	10 г	25	210	110	880	0	0	0	0	5,5	53	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СИРОП «АМАРЕТТО» СТАНД	Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	По просьбе гостя добавляется в напиток	20 г	45	210	200	880	0	0	0	0	10	53	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СИРОП «АМАРЕТТО» БОЛ	Сироп с ароматом «Амаретто»: Сахар, вода питьевая, ароматизаторы натуральные, ароматизатор, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия)	По просьбе гостя добавляется в напиток	30 г	65	210	270	880	0	0	0	0	16	53	В зависимости от блюда	
ДЖУНИОР КОМБО	Наклейка «Стикерпак» 152×214 мм: самоклеящаяся пленка размером 152×214 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 клеющему слою. После нанесения наклейки на корону необходимо прижать и разгладить ее по поверхности												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.	
	В составе данного комбо предлагается на выбор: чизбургер, гамбургер, чикенбургер, нэттесы (3 шт.), нэттесы Сметана и Лук (3 шт.), кинг фри малый, картофель деревенский джуниор, картофель деревенский Сметана и Лук джуниор, кинг фри Сметана и Лук малый, острый кинг фри малый. Из напитков предлагается на выбор: Эвервесс Кола джун 0,3л, Эвервесс Блэк Роял джун 0,3л, Фруйстайл Лимон Лайм джун 0,3л, Фрустайл Апельсин джун 0,3л, Кола без сахара джун 0,3л, Линтон Грин джун 0,3л, кофе малый 0,2 л чай черный малый 0,2л, чай зеленый малый 0,2л, Сок J7 Яблочный 0,2л, Сок J7 Апельсиновый 0,2л, Вода Аква минерале с газом 0,5л, Вода Аква Минерале без газа 0,5л.	В зависимости от выбранного блюда гостем													
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА ОБИТ ВУВЛЕМЕНТ	Информация о продукте на упаковке														
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА ОБИТ СЛАДКАЯ МЯТА	Информация о продукте на упаковке														
ЧИПСЫ LAY'S СМЕТАНА И ЗЕЛЕНЬ	Информация о продукте на упаковке														
СУШАРИКИ «LAVA LAVA»	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ЛУК»	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА» «ПАРМЕЗАН И ЧЕСНОК»	Информация о продукте на упаковке														