



СВЕДЕНИЯ ОБ ОСНОВНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВАХ

Приложение 1 к преискуранту

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 (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		
ВОПШЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Воппер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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.	272 г	700	260	2930	1090	27	10	42	15	53	19	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ВОПШЕР С СЫРОМ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное	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	293 г	770	260	3220	1090	31	11	48	18	54	18	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дoгoтoвки бoдa и oфoрмлeниe бoдa	Выxoд в гoтoвoм видe (мaссa нeттo, oбъeм или кoличeствo шт), cpeднee знaчeниe	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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продук та	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
	подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Вонпер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)	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.												орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ОСТРЫЙ ВОПШЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «5'' 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, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «Вонпер». 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.	272 г	700	260	2930	1090	27	10	42	15	53	19	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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				
	«Вонпер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 ВОППЕР С СЫРОМ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” 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, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Вонпер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 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	293 г	770	260	3220	1090	31	11	48	16	54	18	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 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		
	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.														
ДВОЙНОЙ ВОШПЕР	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, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инaktivированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Воппер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата. 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. Затем выкладывают резаный лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	366 г	1040	280	4350	1270	47	13	69	19	57	16	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ДВОЙНОЙ ВОШПЕР С СЫРОМ	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, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инaktivированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата. 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. После выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят кетчуп. Затем выкладывают резаный лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами.	387 г	1100	280	4610	1170	51	13	74	19	57	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Вонпер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль, поваренная пищевая, молочнокисвертывающий 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 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)	Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
Острый двойной вонпер	Булочка для гамбургера с кунжутом «5'' 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, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Вонпер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают 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 вторую котлету «Вонпер», также следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус томатный острый. Затем выкладывают резаный лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	365 г	1030	280	4310	1170	47	13	69	19	56	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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.														
ОСТРЫЙ ДВОЙНОЙ ВОППЕР С СЫРОМ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5'' воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель Е500, , инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель Е300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Воппер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 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 – 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «Воппер», следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый. Затем выкладывают вторую котлету «Воппер», следами от гриля вверх. После выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре 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.	386 г	1100	280	4610	1170	51	13	74	19	57	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 сельдерей), консервант E202.														
ТРОЙНОЙ ВОПШЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «С ” вопшер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Вопшер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 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 верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата. 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. На котлету также наносят кетчуп. На кетчуп выкладывают третью котлету «Вопшер», следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят кетчуп. Затем выкладывают резаный лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	458 г	1360	300	5690	1260	66	14	95	21	60	13	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ТРОЙНОЙ ВОПШЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «С ” вопшер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Вопшер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «Вопшер», следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый. Затем выкладывают вторую котлету «Вопшер», следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус томатный острый. На соус выкладывают третью котлету «Вопшер», следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус томатный острый. Затем выкладывают резаный лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю	458 г	1360	300	5690	1260	66	14	95	21	60	13	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)														
ВОШПЕР (АДУНИОР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированной: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель Е500, инаktivированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель Е300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая 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 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.	138 г	360	260	1510	1090	12	8,5	21	15	30	22	24 часа при температура-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ ВОШПЕР (АДУНИОР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированной: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель Е500, инаktivированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты	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 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.	141 г	370	260	1550	1090	13	9	21	15	31	22	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 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		
	микробного происхождения, антиокислитель Е300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 – 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.														
ГАМБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированной: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель Е500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель Е300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 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 (Е1422, Е415), продукты	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.	101 г	290	290	1210	1210	12	12	14	14	30	30	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	яичные, регулятор кислотности E260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель E160a, консервант E202, ароматизатор (содержит сою)														
ОСТРЫЙ ГАМБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированная: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инаktivированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 сельдерея), 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)	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 соус томатный острый и соус «Горчичный». Накрывают верхней частью булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	103 г	300	290	1260	1210	12	12	14	14	31	30	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НИЗБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированная: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инаktivированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета «Гамбургер», приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету выкладывается ломтик плавленого сыра. Далее 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.	111 г	330	300	1380	1260	14	13	17	15	30	27	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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 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 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 (Е1422, Е415), продукты яичные, регулятор кислотности Е260, семена горчицы, соль, смесь специй Карри, паприка красная, краситель Е160а, консервант Е202, ароматизатор (содержит сою)														
ОСТРЫЙ НИЗБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированная: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель Е500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель Е300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета «Гамбургер», приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету выкладывается ломтик плавленого сыра. Далее выкладывают ломтик маринованного огурца и резаный лук. Поверх лука наносят соус томатный острый и соус «Горчичный». Накрывают верхней частью булочки. Готовый бургер заворачивают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	114 г	330	290	1380	1210	14	12	17	15	31	27	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 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 сельдерея), 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)														
Двойной низбургер	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированная: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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,	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета «Гамбургер», приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносится кетчуп. После выкладывается еще одна котлета «Гамбургер», приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На вторую котлету выкладывается два ломтика плавленого сыра. Сверху кладут один ломтик огурца маринованного. На огурец выкладывают резаный лук. Поверх лука наносят кетчуп. Затем наносят соус "Горчичный". Сверху кладется верхняя часть булочки. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	500	310	2090	1300	24	15	31	19	32	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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)														
Острый двойной низбургер	Булочка для гамбургера с кукурузом «3,75" гамбургер» глазурованная: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инаktivированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель E300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 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 выкладывается котлета «Гамбургер», приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносится соус томатный острый. После выкладывается еще одна котлета «Гамбургер», приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На вторую котлету выкладывается два ломтика плавленого сыра. Сверху кладут один ломтик огурца маринованного. На огурец выкладывают резаный лук. Поверх лука наносят соус томатный острый. Затем наносят соус "Горчичный". Сверху кладется верхняя часть булочки. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	166 г	510	310	2140	1300	24	14	31	19	34	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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)														
Новый биг-кинг	Идеалы булочные замороженные. Булочка оригинальная "Картофельная": Мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре 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 Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный Огурцы маринованные «Пикантные» резаные волнистые: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный. Овоши свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка. Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокоосвертывающий 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 «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносится соус "Бургер". После на соус выкладывается салат айсберг и ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывается приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На котлету наносится соус "Бургер". После выкладывается еще одна приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На вторую котлету выкладывается два ломтика сыра чеддер. На сыр выкладывается ломтик маринованного огурца и резаный лук. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	191 г	590	310	2470	1300	23	12	39	20	36	19	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (Е150а, экстракт паприки).														
ОСТРЫЙ БИГ-КИШ	Исходия булочки замороженные. Булочка оригинальная "Картофельная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре 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 (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 высокobelковая, антиокислитель аскорбиновая кислота Подуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный Огурцы маринованные «Пикантные» резаные волнистые: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный. Овощи свежие резаные "Лук свежий резаный": Лук репка. 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 (картинны, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория:	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносится соус "Бургер". После на соус выкладывается салат айсберг и ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывается приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На котлету наносится соус "Бургер". После выкладывается еще одна приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На вторую котлету наносится соус томатный острый. Поверх соуса выкладывается два ломтика сыра чеддер. На сыр выкладывается ломтик маринованного огурца и свежий лук. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	201 г	600	300	2510	1260	23	11	39	19	39	19	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерея), консервант E202.														
ЯЙГ КИНГ 4 СЫРА	Изделия булочные замороженные. Булочка оригинальная “Картофельная”: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре 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 Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая,	Булочку карамелизуют в тостере. На вернюю часть булочки наносится соус «4 сыра». После на соус выкладывается салат айсберг и ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывается приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На котлету наносится соус «4 сыра». После выкладывается еще одна приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На вторую котлету выкладывается жареный лук. На лук выкладывается микс трех сыров. Аккуратно соединяем две части бургера и упаковываем в бумагу. После готовый бургер укладываем в упаковку и отдаем гостю.	188 г	590	310	2470	1300	24	13	39	21	36	19	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия.														
ОСТРЫЙ БИГ КИШГ 4 СЫРА	Изделия булочные замороженные. Булочка оригинальная "Картофельная": Мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопеккарные, 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 Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный 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) «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Сыр фасованный «Микс трех сыров»:	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносится соус «4 сыра». После на соус выкладывается салат айсберг и ломтик томата. На нижнюю часть булочки выкладывается приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На Котлету наносится соус «4 сыра». После выкладывается еще одна приготовленная котлета «Гамбургер» следами от гриля вверх. На вторую котлету наносится соус томатный острый. После выкладывается жареный лук. На лук выкладывается микс трех сыров. Аккуратно соединяем две части бургера и упаковываем в бумагу. После готовый бургер укладываем в упаковку и отдаем гостю.	600	300	2510	1260	24	12	39	20	39	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерея), консервант E202.														
АНГУС ПАРМЕДЖАНО	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбикин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый)), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент (E536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), 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 жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка	Булочки 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". Затем выкладывают лук жареный. 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.	316 г	950	300	3980	1260	42	13	64	20	52	16	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	(масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, асантиновая камедь), продукт сырный молочкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
АНГУС ПАРМЕДЖАНО (ДВОЙНОЙ)	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбиксин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент (E536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), антиокислитель - аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный 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. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»:	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 котлет наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". На соус выкладывают вторую котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". Затем выкладывают лук жареный. 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 отдадут гостю.	432 г	1390	320	5820	1340	67	16	101	23	54	13	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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														
ОСТРЫЙ АНГУС ПАРМЕДЖАНО	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молочносвертывающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбиксин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент (E536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), антиокислитель - аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ралермо» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, заправка культур молочнокислых микроорганизмов, молочносвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). 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	Булочки 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 жареный. После кладут ломтики твердого сыра. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оборотную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	330 г	980	300	4100	1260	42	13	65	20	56	17	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного 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		
	(сыр, эмульгирующая соль, Е339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (Е1422, Е415), соль, регулятор кислотности Е260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант Е202.														
ОСТРЫЙ АНГУС ПАРМЕДЖАНО ДВОЙНОЙ	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопекарная высший сорт, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молкосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент Е536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбикин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент (Е536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), антиокислитель - аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (Е313, Е330), пеногаситель Е900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (Е320, Е321)). Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода,	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 котлет наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". На соус выкладывают вторую котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан". После наносят соус томатный острый. Затем выкладывают лук жареный. 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.	446 г	1410	320	5900	1340	67	15	101	23	58	13	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 приготовления 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				
	сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
АНГУС 4 СЫРА	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорт, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, молкосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбиксин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент (E536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), антиокислитель - аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят соус «4 сыра». Затем выкладывают котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. Затем выкладывают лук жареный. На лук выкладывается микс трех сыров. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	1000	310	4190	1300	45	14	69	21	50	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, монокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия.														
ОСТРЫЙ АНГУС и СЫРА	рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, монокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбикин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопечкарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент (E536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопечкарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), антиокислитель - аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный	Булочки карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". Затем выкладывают котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносится соус томатный острый. Далее наносят соус "4 сыра". Затем выкладывают лук жареный. На лук выкладывается микс трех сыров. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	340	1020	300	4270	1260	45	13	69	20	54	16	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, монокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерея), консервант E202.														
АНГУС 4 СЫРА ДВОЙНОЙ	Полуфабрикат мясной рубленый фармованный категории В. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, монокосвертывающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбиксин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), антиокислитель - аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)).	Булочки карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". Затем выкладывают котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 сыра". Далее выкладывается вторая котлета «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На вторую котлету наносится соус "4 сыра". Затем выкладывают лук жареный. На лук выкладывается микс трех сыров. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	442	1430	320	5990	1340	69	16	105	24	51	12	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, монокосервтавающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель анино, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия.														
ОСТРЫЙ АНГУС 4 СЫРА (ДВОЙНОЙ)	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Изделия булочные замороженные. Булочки для гамбургеров с сыром Чеддер: мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сыр Чеддер (сыр обезжиренный (пастеризованное обезжиренное молоко, мезофильные молочнокислые микроорганизмы, монокосервтавающий ферментный препарат животного происхождения, консервант нитрат натрия), масло сливочное, вода питьевая, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы: цитрат натрия, полифосфат натрия, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент E536), консервант сорбат калия, ароматизатор, комплексная пищевая добавка (вода, краситель норбиксин, регулятор кислотности гидроксид калия)), глазурь для хлебобулочных и кондитерских изделий (вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, декстроза, крахмал кукурузный), сахар, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, дрожжи хлебопекарные, соль (соль пищевая выварочная, антислеживающий агент (E536), глютен пшеничный, улучшитель хлебопекарный (мука пшеничная, мука пшеничная обжаренная, ферменты), антиокислитель - аскорбиновая кислота. Томат свежий: Томат свежий резаный Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло	Булочки карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". После на соус выкладываются листья салата айсберг. Поверх салата выкладываются два ломтика томата. На нижнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". Затем выкладывают котлету «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 сыра". Далее выкладывается вторая котлета «Ангус», приготовленную на гриле, следами от гриля вверх. На вторую котлету наносится соус томатный острый. Далее наносится соус "4 сыра». Затем выкладывают лук жареный. На лук выкладывается микс трех сыров. Верхнюю часть булочки с ингредиентами переворачивают и помещают на нижнюю часть булочки. Готовый бургер упаковывают в оберточную бумагу, кладут в коробку и отдают гостю.	456	1440	320	6030	1340	69	15	105	23	54	12	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочка, 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		
	подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
ПШЕНЕБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированная: 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 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 (содержат 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.	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.	121 г	270	220	1130	920	11	9	9,5	8	35	29	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный														
ОСТРЫЙ ПИКЕНБУРГЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75” гамбургер» глазированный: 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. Подуфабрикаты 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.	124 г	260	210	1090	880	11	9	7,5	6	37	30	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ПИКЕН ПАРМЕЗАН	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре 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,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Бургер". Затем на верхнюю часть булочки выкладывается салат айсберг. Поверх салата выкладывается ломтик томата. Для приготовления бургера берутся 2 доготовленных куриных стрипса и выкладываются на нижнюю часть булочки. Поверх стрипсов наносится соус "Пармезан". После на соус выкладывается лук свежий и сыр. Аккуратно соединяют обе части булочки. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.	188 г	440	230	1840	960	18	9,5	22	12	42	22	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного 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		
	антиокислитель аскорбиновая кислота 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 (iii); 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 «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % т.з Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). Томат свежий: Томат свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молочносвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.														
ОСТРЫЙ ЧИКЕН ПАРМЕЗАН	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре картофельное сухое, семена кунжута, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрин, 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соуса "Бургер". Затем на верхнюю часть булочки выкладывается салат айсберг. Поверх салата выкладывается ломтик томата. Для приготовления бургера берутся два подготовленных куриных стрипса и выкладываются на нижнюю часть булочки. Затем на стрипсы наносится соус "Пармезан". На соус наносится соус томатный острый. После на соус выкладывается лук свежий и сыр твердый. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.	198 г	450	230	1880	960	19	9,5	22	11	45	23	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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 Подуфабрикаты из мяса птицы: «Стринсы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец, белый перец; пшеничная крупка, 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 (i), Е450 (iii); сушеные овощи: чеснок, лук Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (Е1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, Е339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % т.з Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (Е150а, экстракт паприки). Томат свежий: Томат свежий резаный Лук репчатый свежий резаный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молочносвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (Е1422, Е415), соль, регулятор кислотности Е260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант Е202.														
БИШ БУРГЕР	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Бургер". Затем на	168 г	410	240	1720	1000	14	8,5	20	12	44	26	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения.	Продукт может содержать следы: злаков,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дoгoтoвки 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
	растительное, пюре 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, вода, сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы (E471, E472e), куркума, краситель: E160e), масло растительное, кляр (стабилизаторы (E1412, E1420), мука (пшеничная, кукурузная), разрыхлители (E450(i), E500 (ii)), соль, чеснок, загустители (E412, E415)), предварительная обсыпка (мука (пшеничная, рисовая, кукурузная), крупа манная, белок растительный (глутен пшеничный), стабилизатор: E1412, разрыхлитель: E500(ii)), петрушка сушеная. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). 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	верхнюю часть булочки выкладывается салат айсберг. Для приготовления бургера берется подготовленное филе минтая в панировке и выкладывается на нижнюю часть булочки. Затем на котлету наносится соус "Бургер". После на соус выкладывается ломтик маринованого огурца и лук свежий резаный. Аккуратно соединяем две части бургера. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.											Хранению не подлежит.	белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ФИН БУРГЕР ДВОЙНОЙ	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Бургер". Затем на верхнюю часть булочки выкладывается салат айсберг. Для приготовления бургера берется подготовленное филе минтая в панировке и выкладывается на нижнюю часть булочки. Затем на котлету наносится соус "Бургер". Далее выкладывается еще одно подготовленное филе минтая в панировке. Затем на вторую котлету	245 г	590	240	2470	1000	23	9,5	30	12	56	23	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, 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 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		
	(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	наносится соус "Бургер". После на соус выкладывается ломтик маринованого огурца и лук свежий резаный. Аккуратно соединяем две части бургера. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.													
ОСТРЫЙ ФИШ БУРГЕР	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре 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 (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,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносит соус "Бургер". Затем на верхнюю часть булочки выкладывается салат айсберг. Для приготовления бургера берется подготовленное филе минтая в панировке и выкладывается на нижнюю часть булочки. На котлету наносится соус томатный острый. Затем на соус наносится соус "Бургер". После на соус выкладывается ломтик маринованого огурца и лук свежий. Аккуратно соединяем две части бургера. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.	178 г	420	240	1760	1000	14	8	20	11	46	26	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, 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 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		
	регулятор кислотности (лимонная кислота Е330, мука пшеничная высокобелковая, антиокислитель аскорбиновая кислота Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma) филе, вода, сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы (Е471, Е472е), куркума, краситель: Е160с), масло растительное, клар (стабилизаторы (Е1412, Е1420), мука (пшеничная, кукурузная), разрыхлители (Е450(i), Е500 (ii)), соль, чеснок, загустители (Е412, Е415)), предварительная обсыпка (мука (пшеничная, рисовая, кукурузная), крупа манная, белок растительный (глутен пшеничный), стабилизатор: Е1412, разрыхлитель: Е500(ii)), петрушка сушеная. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (Е150а, экстракт паприки). 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														
Острый Фиш БУРГЕР Двойной	Булочка Картофельная: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, масло растительное, пюре 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,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Бургер". Затем на верхнюю часть булочки выкладывается салат айсберг. Для приготовления бургера берется подготовленное филе минтая в панировке и выкладывается на нижнюю часть булочки. Затем на котлету наносится соус "Бургер". Далее выкладывается еще одно подготовленное филе минтая в панировке. Затем поверх наносится соус томатный острый. После наносится соус "Бургер". После на соус выкладывается ломтик маринованного огурца и лук свежий резаный. Аккуратно соединяем две части бургера. Готовый бургер заворачивают в оберточную бумагу и отдают гостю.	255 г	610	240	2550	1000	24	9,5	31	12	58	23	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, 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 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 аскорбиновая кислота Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma) филе, вода, сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы (E471, E472e), кукуруза, краситель: E160c), масло растительное, клар (стабилизаторы (E1412, E1420), мука (пшеничная, кукурузная), разрыхлители (E450(i), E500 (ii)), соль, чеснок, загустители (E412, E415)), предварительная обсыпка (мука (пшеничная, рисовая, кукурузная), крупа манная, белок растительный (глутен пшеничный), стабилизатор: E1412, разрыхлитель: E500(ii)), петрушка сушеная. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). 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.														
АНГУС ПИТА ПАРЕМДЖАНО	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глутен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный Сыр твердый «Pafetto» («Палермо»), слайсы: Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых	Разогретую лепешку Тортилью складут гриллерованной стороной вниз и затем на верхнюю половину наносится соус "Со вкусом сыра Пармезан". После на соус выкладывается салат айсберг и ломтик томата. На нижнюю половину тортилья наносится соус "Со вкусом сыра Пармезан". Далее на соус выкладывается приготовленная на гриле котлета «Ангус» следами от гриля вверх. На котлету равномерно выкладывается лук жареный. На лук выкладываются ломтики твердого сыра. Складывают тортилью с ингредиентами в форме конверта. Готовый конверт упаковывают и отдают гостю.	257 г	860	330	3600	1380	35	14	60	23	44	17	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 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		
	микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ОСТРЫЙ АНГУС ПИТА ПАРМЕДЖАНО	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности аскорбиновая кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины «АНГУС»: Говядина, говяжий жир, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»), слайсы: Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), продукт	Разогретую лепешку Тортилью кладут гриллированной стороной вниз и затем на верхнюю половину наносится соус "Со вкусом сыра Пармезан". После на соус выкладывается салат айсберг и ломтик томата. На нижнюю половину тортильи наносится соус "Со вкусом сыра Пармезан". Далее на соус выкладывается приготовленная на гриле котлета «Ангус» следом от гриля вверх. На котлету равномерно наносится соус томатный острый. На соус выкладывается лук жареный. На лук выкладываются ломтики твердого сыра. Складывают тортилью с ингредиентами в форме конверта. Готовый конверт упаковывают и отдают гостю.	271 г	880	320	3680	1340	36	13	60	22	48	18	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	сырный молокосодержащий (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.														
АНГУС ПИТА 4 СЫРА	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), левогаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, монокосервтавающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия.	Разогретую лепешку тортилью кладут гриллированной стороной вниз и наносят на верхнюю половину соус «4 сыра». После на соус выкладывается салат айсберг и один ломтик томата. На нижнюю половину тортильи наносится соус «4 сыра». Далее на соус выкладывается приготовленная на гриле котлета «Ангус» следами от гриля вверх. На котлету выкладывается жареный лук. На лук выкладывается микс трех сыров. Складывают тортилью с ингредиентами в форме конверта. Готовый конверт упаковывают и отдают гостю.	268	880	330	3680	1380	38	14	63	24	41	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ОСТРЫЙ АНГУС ПИТА 4 СЫРА	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное,	Разогретую лепешку тортилью кладут гриллированной стороной вниз и наносят на верхнюю половину соус «4 сыра». После на соус выкладывается салат айсберг и один ломтик томата. На нижнюю	282	900	320	3770	1340	38	13	63	22	45	16	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дoгoтoвки бoдa и oфopмлeниe бoдa	Выход в 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				
	влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Томат свежий: Томат свежий резаный «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)). Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.	половину тортилы наносится соус «4 сыра». Далее на соус выкладывается приготовленная на гриле котлета «Ангус» следами от гриля вверх. На котлету наносится соус томатный острый. После выкладывается жареный лук. На лук выкладываются микс трех сыров. Складывают тортилью с ингредиентами в форме конверта. Готовый конверт упаковывают и отдают гостю.												глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ВОШПЕР РО.ЛТ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец	На разогретую лепешку 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.	200 г	530	270	2220	1130	21	11	34	17	36	18	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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)														
ОСТРЫЙ ВОШПЕР РОЛЛ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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.	На разогретую лепешку 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.	199 г	540	270	2260	1130	21	11	35	18	35	18	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ВИШ РОЛЛ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное.	На разогретую лепешку Тортилью наносят соус "Бургер". Поверх соуса выкладывают подготовленное филе минтая в панировке, разделенное на две равные части. Поверх филе кладут резаный свежий репчатый лук резаный, затем два ломтика маринованного огурца. После выкладывают салат айсберг поверх огурца. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	164 г	400	240	1670	1000	14	8,5	19	12	44	27	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 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 панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma) филе, вода, сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы (E471, E472e), куркума, краситель: E160c), масло растительное, кляр (стабилизаторы (E1412, E1420), мука (пшеничная, кукурузная), разрыхлители (E450(i), E500 (ii)), соль, чеснок, загустители (E412, E415)), предварительная обсыпка (мука (пшеничная, рисовая, кукурузная), крупа манная, белок растительный (глутен пшеничный), стабилизатор: E1412, разрыхлитель: E500(ii)), петрушка сушеная. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). Лук репчатый свежий резаный: лук репка Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция														
ОСТРЫЙ ФИШ РОЛЛ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глутен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности аскорбиновая кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Рыбный кулинарный полуфабрикат: минтай филе порции в панировке обжаренный замороженный: Минтай (Theragra chalcogramma) филе, вода, сухари панировочные (мука пшеничная, крахмал пшеничный, соль, дрожжи хлебопекарные, эмульгаторы (E471, E472e), куркума, краситель: E160c), масло растительное, кляр (стабилизаторы (E1412, E1420), мука (пшеничная, кукурузная), разрыхлители (E450(i), E500 (ii)), соль, чеснок, загустители (E412, E415)), предварительная обсыпка (мука (пшеничная, рисовая, кукурузная), крупа манная, белок растительный (глутен пшеничный), стабилизатор: E1412, разрыхлитель: E500(ii)), петрушка сушеная. Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Соус на основе растительных масел	Разогретую лепешку Тортилью кладут гриллированной стороной вниз и затем поверх наносят соус "Бургер". Поверх соуса выкладывают подготовленное филе минтая в панировке, разделенное на две равные части. На филе наносится соус томатный острый. Далее кладут резаный свежий репчатый лук, затем два ломтика маринованного огурца. После выкладывают салат айсберг поверх огурца. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	178 г	420	240	1760	1000	14	8	19	11	47	26	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехо, 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		
	«Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). 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.														
ЦЕЗАРЬ РОЛЛ СО СТРИПСАМИ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. 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, 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 «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 «Palermo» («Палермо»): Молоко нормализованное	На разогретую лепешку Тортилью наносят соус «Цезарь». Поверх соуса выкладывают два подготовленных куриных стрипса. 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.	181 г	420	230	1760	960	18	10	20	11	41	23	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	пастеризованное, закуска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, соль поваренная пищевая, уплотнитель – хлорид кальция.														
ОСТРЫЙ ЦЕЗАРЬ РОЛЛ СО СТРИСАМИ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрисы Хрустящие»: Филе цыплят-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, приносы: черный перец, белый перец, пшеничная крупа, разрыхлители : E450 (i), E500 (ii); глюкоза, дрожжевой экстракт, экстракты приносы: черный перец, белый перец, сельдерей; пшеничный глютен, вода, натуральные ароматизаторы, агент антислеживающий E551, крахмалы: пшеничный, картофельный, гороховый, рисовый, тапиоки; регулятор кислотности E451 (j), 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, закуска культур молочнокислых микроорганизмов, молокосвертывающий 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.	На разогретую лепешку Тортилью наносят соус «Цезарь». Поверх соуса выкладывают два подготовленных куриных стриса. На стрисы наносят соус томатный острый, затем выкладывают ломтики твердого сыра. Распределяют салат Айсберг. На салат выкладывают ломтик томата. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовую тортилью упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	195 г	440	230	1840	960	19	9,5	21	11	44	23	24 часа при темпер-ре (+4±2) °С	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельсeря, моллюсков, и продукты их переработки
ПРИМ РОЛЛ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое	На разогретую лепешку Тортилью наносят соус "Бургер". Три подготовленные креветки выкладывают поверх соуса. Поверх креветок кладут ломтик сыра плавленого. Выкладывают салат айсберг поверх ломтика сыра. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	148 г	400	270	1670	1130	14	9,5	16	11	50	34	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельсeря, 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		
	рафинированное дезодорированное. 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 Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). 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														
ОСТРЫЙ ПРИМЧИ РОЛЛ	Изделие хлебобулочное замороженное. "Тортилья пшеничная": Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, влагоудерживающий агент глицерин, сахар, эмульгатор E471, глютен пшеничный, соль, разрыхлители: гидрокарбонат натрия, E450i; регулятор кислотности яблочная кислота, крахмал пшеничный, масло пальмовое рафинированное дезодорированное. 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	Разогретую лепешку Тортилью. Затем наносят соус "Бургер". Три подготовленные креветки выкладывают поверх соуса. На креветки наносится соус томатный острый, зигзагом. Поверх соуса кладут ломтик сыра плавленого. Выкладывают салат айсберг поверх ломтика сыра. Тортилью аккуратно заворачивают. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	162 г	420	260	1760	1090	15	9,5	16	10	53	33	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, глютена, 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		
	E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). 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, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
НАГЕТТСЫ (3 шт)	Полуфабрикаты из мяса птицы Нагеттсы 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 нагеттсы доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество нагеттсов. Готовую порцию нагеттсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	49 г	140	300	590	1260	7,5	16	8,5	17	9,5	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАГЕТТСЫ (3 шт) ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ПИЩА» ПРИПРАВА С ОГОНЫМ	Полуфабрикаты из мяса птицы Нагеттсы 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	Замороженные куриные нагеттсы доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество нагеттсов. Готовую порцию нагеттсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	49 г	140	300	590	1260	7,5	16	8,5	17	9,5	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 приготовления 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		
	(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		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
НАГЕТТСЫ (3 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикаты из мяса птицы. Нагеттсы 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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные куриные нагеттсы доттавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество нагеттсов. Готовую порцию нагеттсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	49 г	140	300	590	1260	7,5	16	8,5	17	9,5	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
НАГЕТТСЫ (6 шт)	Полуфабрикаты из мяса птицы. Нагеттсы 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 нагеттсы доттавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество нагеттсов. Готовую порцию нагеттсов подают гостю.	82 г	240	290	1000	1210	13	16	14	17	16	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
НАГЕТТСЫ (6 шт) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикаты из мяса птицы. Нагеттсы 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 нагеттсы доттавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество нагеттсов. Готовую порцию нагеттсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	98 г	290	300	1210	1260	15	16	17	17	19	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
НАГЕТТСЫ (6 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикаты из мяса птицы. Нагеттсы 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 нагеттсы доттавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество нагеттсов. Готовую порцию нагеттсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
НАГЕТТСЫ (6 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикаты из мяса птицы. Нагеттсы 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 нагеттсы доттавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество нагеттсов. Готовую порцию нагеттсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	98 г	290	300	1210	1260	15	16	17	17	19	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	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 (содержат сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551) Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.													молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
НАТТЕТСЫ (9 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (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)	Замороженные куриные наттесы дотавливаются во фриторе. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов подают гостю.	124 г	360	290	1510	1210	19	16	21	17	24	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАТТЕТСЫ (9 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 (содержат 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 дотавливаются во фриторе. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	148 г	430	300	1800	1260	23	16	25	17	29	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАТТЕТСЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 (содержат сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551) Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные куриные наттесы дотавливаются во фриторе. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	148 г	430	300	1800	1260	23	16	25	17	29	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
НАТТЕТСЫ (12 ШТ)	Полуфабрикаты из мяса птицы Наттесы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт,	Замороженные куриные наттесы дотавливаются во фриторе. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесов. Готовую порцию наттесов подают гостю.	165 г	480	290	2010	1210	26	16	28	17	32	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея,

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		
	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)														моллюсков, и продукты их переработки
НАГЕТТСЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	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 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 наттессы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесгов. Готовую порцию наттесгов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	197 г	580	300	2430	1260	31	16	33	17	39	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, 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		14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40		
НАГЕТТСЫ (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные куриные наттессы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество наттесгов. Готовую порцию наттесгов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	197 г	580	300	2430	1260	31	16	33	17	39	20	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (3 ШТ)	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	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию подают гостю.	103 г	240	230	1000	960	16	15	12	12	16	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
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 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,	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одоразовую 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СТРИПСЫ (6 ШТ) - ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию стрипсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	103 г	240	230	1000	960	16	15	12	12	16	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (6 ШТ)	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	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию подают гостю.	206 г	460	230	1930	960	31	15	24	12	31	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (6 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 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 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 дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество стрипсов. Готовую порцию стрипсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	206 г	460	230	1930	960	31	15	24	12	31	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
СТРИПСЫ (6 ШТ) - ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикаты из мяса птицы: «Стрипсы Хрустящие»: Филе цыплат-бройлеров, подсолнечное масло, пшеничная мука, дрожжи, рапсовое масло, соль, кукурузный крахмал, пряности: черный перец,	Замороженные куриные стрипсы дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее	206 г	460	230	1930	960	31	15	24	12	31	15	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	количество стрипсов. Готовую порцию стрипсов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.												Информация о продукте на упаковке	горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (3 шт)	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), 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.	48 г	130	270	540	1130	5	10	6	13	15	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (3 шт) - ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), 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 и пакет для смешивания подают гостю.	48 г	130	270	540	1130	5	10	6	13	15	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
			7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (3 шт) - ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	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.	48 г	130	270	540	1130	5	10	6	13	15	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и продукты их переработки
														Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (6 шт)	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpaeus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопечкарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопечкарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен,	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.	96 г	270	280	1130	1170	10	10	12	13	30	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютен, орехов, рыбы, сельдеря, моллюсков, и

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		
	загустители: E1404, E412, E415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: E450 (i), E500 (ii), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый														продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (6 шт) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpeneus 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 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	270	280	1130	1170	10	10	12	13	30	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, 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
КРЕВЕТКИ (6 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpeneus 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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	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	270	280	1130	1170	10	10	12	13	30	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (9 шт)	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpeneus 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 доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	144 г	390	270	1630	1170	15	10	17	12	45	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (9 шт) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpeneus Vannamei); комплексная панировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель E1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло	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	144 г	390	270	1630	1130	15	10	17	12	45	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея,

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		
	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 штучка» 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 для смешивания подают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	моллюсков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (ФШТ) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	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	390	270	1630	1130	15	10	17	12	45	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (12 ШТ)	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), 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.	192 г	530	280	2220	1170	22	10	23	12	60	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЕВЕТКИ (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУЧКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), 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, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	192 г	530	280	2220	1170	20	10	23	12	60	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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 капсикум		14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЕВЕТКИ (12 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Креветка белополосая очищенная панпироваая: Креветки белополосые очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панпировка: 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	Замороженные креветки в панпировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одпоразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.	192 г	530	280	2220	1170	20	10	23	12	60	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранение не подлжит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
	Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке													Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (3 шт)	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплат-бройлоров, 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 одпоразовую 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	Не подлжит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (3 шт) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплат-бройлоров, 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 одпоразовую 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 горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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 капсикум		7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (3 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплат-бройлоров, 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 одпоразовую 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 горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
	Приправа в ассортименте:													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		
	Информация о продукте на упаковке														
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 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 подают гостю.	235 г	490	220	2050	920	39	17	34	15	7,5	3	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (6 шт) + ПРИПРАВА: «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 доготовливаются 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (6 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные куриные крылышки доготовливаются 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (9 шт)	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).	Замороженные куриные крылышки доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек подают гостю.	191 г	740	220	3100	920	59	17	51	15	11	3	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (9 шт) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» 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),	Замороженные куриные крылышки доготовливаются 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук),		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		
	ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум														
КРЫЛЫШКИ (9 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчи́чного, глюте́на, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КРЫЛЫШКИ (12 шт)	Крылышки Chicken Wings: Плечевая и локтевая части крыла цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450, дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451).	Замороженные куриные крылышки доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию крылышек подают гостю.	471 г	990	220	4140	920	78	17	69	15	15	3	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчи́чного, глюте́на, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчи́чного, глюте́на, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КРЫЛЫШКИ (12 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчи́чного, глюте́на, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ ГОУ ПЕРЕВЕСКИЙ	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 (iii)),	Замороженные картофельные дольки доготавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Замороженный картофель фри доготавливают во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию.	188 г	350	190	1470	800	6	3	11	6	56	30	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчи́чного, глюте́на, 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		
	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 лобристого, 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 Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующую упаковку, с разделителем, в один отсек помещают картофель фри, в другой - картофельные дольки. Готовую порцию отдают гостю.													
КИНГ ГОУ НАГЕТСЫ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Полуфабрикаты из мяса птицы Нагетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, 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	Замороженные куриные нагетсы в панировке доготовливаются во фритюре. После подготовки нагетсы помещают в специальный пен и ставят в термостойку. Замороженный картофель фри дотопавливают во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующую упаковку, с разделителем, в один отсек помещают картофель фри, в другой - куриные нагетсы в количестве шесть штук. Готовую порцию отдают гостю.	156 г	330	220	138	920	15	10	14	9,5	36	24	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС»	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб измеленный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), мелкодиз 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: Печевая и локтевая части крыла цыплат-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400, E1422, E450; дрожжевые экстракты, паприка, черный	Замороженный картофель фри дотопавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции Замороженные луковые кольца в панировке дотопавливаются во фритюре. Замороженные куриные крылышки дотопавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут однократную 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель E392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: E330, E451). Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536														
КИШ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС» + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб измеленный» 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 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: «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. 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. Готовую порцию,приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	694 г	1460	210	6110	880	80	11	71	10	126	18	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельсерея, моллюсков, и продукты их переработки
			21 г	54	250	225	1060	3	17	1	4	9	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИШ БУКЕТ «БОЛЬШОЙ МИКС» + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, «сдоб измеленный» 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 цыплят-бройлеров, вода, подсолнечное масло, крахмал: кукурузный, картофельный; соль, стабилизаторы: E1412, E1400,	Замороженный картофель фри дотавливается 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. Готовую порцию,приправу, пакеты для смешивания отдают гостю.	694 г	1460	210	6110	880	80	11	71	10	126	18	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельсерея, 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		
	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке														Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС»	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. 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	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «СНЕК-МИКС» + ПРИПРАВА: «ЮСТРАЯ ИГРУШКА» 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. 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:	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	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 сельдерея перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерея, перец), агент антислеживающий (E551) 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 кайенского		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 В АССОРТИМЕНТЕ	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. 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 сельдерея перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерея, перец), агент антислеживающий (E551) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются во фритюре. Замороженные куриные наггетсы доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ»	Креветки белоногие очищенные панированные: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litoropaeus 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,	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	462 г	1070	230	4480	960	30	6,5	32	7	165	36	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, 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				
	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, «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) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	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.													
КИШ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ» + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Креветка белоногая очищенная панированная: Креветки белоногие 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 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) 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	Замороженные креветки в панировке дoгoтaвливaются вo фритюре. Замороженный картофель фри дoгoтaвливaется вo фритюре. Картофель переносят на упaкoвoчную стaнцию. Сoлят картофель на стaнции. Замороженные луковые кольца в панировке дoгoтaвливaются вo 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	930	200	3890	840	33	7	16	3	163	34	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			21 г	54	250	225	1060	3	17	1	4	9	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 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		
КИНГ БУКЕТ «КРЕВЕТКИ» + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Креветка белолобая очищенная панированная: Креветки белологие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопечкарные 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) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные креветки в панировке доготовливаются во фритюре. Замороженный картофель фри доготовливается во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Замороженные луковые кольца в панировке доготовливаются 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	930	200	3890	840	33	7	16	3	163	34	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЕВЕТКИ XXL	Креветка белолобая очищенная панированная: Креветки белологие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), антислеживающий агент E551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый	Замороженные креветки в панировке доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	400 г	1110	280	4650	1170	43	11	49	12	125	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: молока, злаков, белка соевого, яичного белка, горчицы, глютена, рыба, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЕВЕТКИ XXL+ ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ПИТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЫШКОМ	Креветка белолобая очищенная панированная: Креветки белологие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная панировка: 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), антислеживающий агент	Замороженные креветки в панировке доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.	400 г	1110	280	4650	1170	43	11	49	12	125	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	Е551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый		14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ БУКЕТ КРЕВЕТКИ XXL+ ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Креветка белоногая очищенная паншированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litopenaeus Vannamei); комплексная паншировка: мука пшеничная хлебопекарная в/с; вода питьевая, загуститель Е1420, кукурузный крахмал, соль пищевая, крупа манная, декстроза, дрожжи хлебопекарные, масло пальмовое рафинированное дезодорированное, глютен, загустители: Е1404, Е412, Е415; мука рисовая, мука кукурузная, ароматизатор, разрыхлители: Е450 (i), Е500 (ii), антислеживающий агент Е551, чеснок, масло подсолнечное, перец белый Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные креветки в паншировке 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.	400 г	1110	280	4650	1170	43	11	49	12	125	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, 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: Е1412, Е1400, Е1422, Е450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель Е392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: Е330, Е451).	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек. Готовую порцию подают гостю.	1098 г	1780	160	7450	670	174	16	112	10	20	2	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
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: Е1412, Е1400, Е1422, Е450; дрожжевые экстракты, паприка, черный перец, красный перец чили, чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель Е392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: Е330, Е451). Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (Е262 (ii), Е330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (Е160с), агент антислеживающий (Е551), экстракт перца капсикум	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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИНГ БУКЕТ КРЫЛЫШКИ XXL- ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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, Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (Е262 (ii), Е330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (Е160с), агент антислеживающий (Е551), экстракт перца капсикум	Замороженные куриные крылышки дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одноразовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество крылышек.	1098 г	2300	200	9630	920	182	16	159	14	34	3	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного белка, молока, порошка горчичного, глютенa,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт.), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	чеснок, ароматизаторы (содержат антиокислитель Е392), петрушка, экстракты пряностей, регуляторы кислотности: Е330, Е451).	Готовую порцию, приправу, пакеты для смешивания подают гостю.													орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке													Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, 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 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	150	180	630	750	2,5	3	4,5	5,5	24	29	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, 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 Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (Е262 (ii), Е330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (Е160с), агент антислеживающий (Е551), экстракт перца капсикум	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	83 г 7 г	140 18	180 250	590 75	750 1060	2 1	2,5 17	4,5 0,3	5,5 4	24 3	29 40	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ ДЖУНИОР + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, 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 Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные картофельные дольки дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля, приправу и пакет для смешивания отдают гостю.	83 г	140	180	590	750	2	2,5	4,5	5,5	24	29	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (Е450, Е500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий Е551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец),	Замороженные дольки картофельные 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.	120 г	220	180	920	750	4	3,5	7	6	35	29	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	загуститель Е415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор Е450i	Готовую порцию картофеля отдают гостю.													
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ+ ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень лобристок, 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 доготавливаются 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного, горчицы, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа: «Острая штука» дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (Е262 (II), Е330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ямента), сахар, крахмал кукурузный, краситель (Е160с), агент антислеживающий (Е551), 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
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ МАЛЫЙ+ ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень лобристок, 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 дольки доготавливаются 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного, горчицы, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке													Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень лобристок, 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 дольки доготавливаются 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.	153 г	270	180	1130	750	5	3,5	8,5	5,5	44	29	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного, горчицы, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КАРТОФЕЛЬ ДЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с кожурой»: Картофель, панировка (загуститель Е1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень лобристок, 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 дольки доготавливаются 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.	153 г	270	180	1130	750	4	2,5	8,5	5,5	44	29	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, молочного, горчицы, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
	Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком		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 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		
	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														
КАРТОФЕЛЬ ПЕРЕВЕНСКИЙ СТАНДАРТНЫЙ + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикат из картофеля «Картофельные дольки со специями с коксурой»: Картофель, панировка (загуститель E1412, кукурузная мука, рисовая мука, соль, картофельный крахмал, чесночный порошок, специи: перец чили, порошок паприки, кайенский перец, корень любисточка, тмин, луковый порошок; разрыхлители (E450, E500), дрожжевой экстракт, агент антислеживающий E551, декстроза, экстракт пряностей (паприка, черный перец), загуститель E415, масло подсолнечное с добавлением рапсового, декстроза моногидрат, стабилизатор E450i Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные картофельные дольки дотопавливаются 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.	153 г	270	180	1130	750	4	2,5	8,5	5,5	44	29	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подискинт.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ)	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.	Замороженные луковые кольца в панировке дотопавливаются 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 подают гостю.	33 г	75	230	310	960	2	6	0,3	1	16	49	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подискинт.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ) + 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.	Замороженные луковые кольца в панировке дотопавливаются 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.	33 г	80	240	330	1000	2,5	7,5	0,5	2	16	48	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подискинт.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, 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
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (3 ШТ) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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.	Замороженные луковые кольца в панировке дотопавливаются 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.	33 г	80	240	330	1000	2,5	7,5	0,5	2	16	48	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подискинт.	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 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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке													Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ)	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, «сдоб измеленный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопеккарные 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 одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец подают гостю.	67 г	150	220	630	920	4	6	0,5	0,5	32	49	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, «сдоб измеленный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопеккарные 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 кайенским	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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (6 ШТ) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, «сдоб измеленный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопеккарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ)	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, «сдоб измеленный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопеккарные 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 одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец подают гостю.	100 г	230	230	960	960	6	6	1	1	49	49	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, «сдоб измеленный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопеккарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопеккарные 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.	100 г	240	240	1000	1000	7,5	7,5	2	2	48	48	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного,

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		
	дрожжи хлебопекарные прессованные, соль пищевая), меланж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа: «Острая штучка» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (E262 (ii), E330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум	Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество луковых колец. Готовую порцию луковых колец, приправу и пакет для смешивания подают гостю.	7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40	Информация о продукте на упаковке	глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (9 ШТ) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ)	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.	Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются 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 подают гостю.	133 г	300	230	1260	960	8	6	1	1	65	49	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУЧКА» 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 штучка» 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),	Замороженные луковые кольца в панировке доготавливаются 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки 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		
	сахар, крахмал кукурузный, краситель (E160c), агент антислеживающий (E551), экстракт перца капсикум														
ЛУКОВЫЕ КОЛЬЦА (12 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Полуфабрикат овощной «Луковые кольца»: Лук репчатый свежий, мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, «хлеб измельченный» пшеничный из муки высшего сорта (мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, дрожжи хлебопечкарные прессованные, соль пищевая), мезлаж яичный жидкий пастеризованный, вода питьевая, соль пищевая. Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	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 пакеты для смешивания подают гостю.	133 г	320	240	1340	1000	9,5	7,5	3	2	63	48	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КИП ФРИ МАЛЫЙ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий одноразовый пищевой пакет, специальным совком насыпают картофель в пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	67 г	130	190	540	800	2,5	3,5	4	6	22	32	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИП ФРИ МАЛЫЙ + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЫЧКОМ	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, приности (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.	67 г	130	200	540	800	2,5	3,5	4	6	22	32	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
КИП ФРИ МАЛЫЙ + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующий 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке													Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
КИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с паннировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), паннировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После дготовки 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 пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	100 г	200	200	840	840	3,5	3,5	6,5	6,5	32	32	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
КИНГ ФРИ СТАНДАРТНЫЙ+ ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с паннировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), паннировочная 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: дрозжевые 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 дготовки 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 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			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 СТАНДАРТНЫЙ+ ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с паннировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), паннировочная 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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После дготовки 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 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 паннировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), паннировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (iii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После дготовки 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 пакет. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	154 г	310	200	1300	840	5,5	3,5	9,5	6	50	32	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
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 доготавливается во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Сольют 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
			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 В АССОРТИМЕНТЕ	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Сольют 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 шт)	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры [сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молкокоагулирующий 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(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	Замороженные сырные медальоны в панировке доготавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов 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, 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		
	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)														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Продукт из сыра «Монетско» 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(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 – 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 антислеживающий (E551), экстракт перца кайенский	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.	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, моллосков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (3 ШТ) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Продукт из сыра «Монетско» из сыра в панировке: Сыры (сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения	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	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, моллосков, и

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		
	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) Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	пакет для смешивания подают гостю.													продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 шт)	Продукт из сыра «Монетку» 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,	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.	72 г	230	300	960	1260	10	13	11	14	23	30	Не подлжит 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		
	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)														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (6 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Продукт из сыра «Монетку» 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 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 антислеживающий (E551), экстракт перца кайенского	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.	72 г	230	300	960	1260	10	13	11	14	23	30	Не подлжит 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
			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 (6 ШТ) + ПРИПРАВА АССОРТИМЕНТЕ	Продукт из сыра «Монетку» из сыра в панировке: Сыры (сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения,	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов.	72 г	230	300	960	1260	10	13	11	14	23	30	Не подлжит длительному хранению,	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глотена, орехов, 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 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		
	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 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 – замесенный) Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.													сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 шт)	Продукт из сыра «Монетку» 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, 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,	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,	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, 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 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 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)														
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Продукт из сыра «Монеткю» 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 c, вещество для обработки муки E920, антиокислитель E300, эмульгатор подсолнечный лецитин E322], вода питьевая, продукт плавленый с сыром [вода питьевая, заменитель молочного жира (рафинированное дезодорированное пальмовое масло, антиокислитель E306), масло сливочное, сухое обезжиренное молоко, стабилизаторы (E462(I), E331(II)), казеинат натрия, эмульгатор E1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, 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 антислеживающий (E551), экстракт перца кайенским	108 г	340	300	1420	1260	15	13	16	14	34	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (9 ШТ) + ПРИПРАВА: АССОРТИМЕНТЕ	Продукт из сыра «Монеткю» из сыра в панировке: Сыры (сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения,	Замороженные сырные медальоны в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в пакет соответствующее количество медальонов.	108 г	340	300	1420	1260	15	13	16	14	34	30	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы,

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		
	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 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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакет для смешивания подают гостю.													сельдерей, моллюсков, и продукты их переработки
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 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 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,	Замороженные креветки в панировке дотавливаются во фритюре. Для приготовления порции берут одnorазовую пищевую упаковку. Помещают в упаковку соответствующее количество креветок. Готовую порцию креветок подают гостю.	144 г	450	300	1880	1260	20	13	21	14	45	30	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, 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 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		
	эмульгатор Е1414, сыр (молоко пастеризованное, соль поваренная пищевая, бактериальная закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности Е330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор Е1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор Е471, загуститель Е416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)														
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, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим, консервант нитрат натрия, закваска мезофильно-термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель Е160b), сыр плавленый (творог, сливки из коровьего молока, сметана, масло сливочное, сухое цельное молоко, эмульгирующая соль Е339(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, кукуруза, 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, монокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения), ароматизатор, соль, регулятор кислотности Е330], сухари панировочные (мука пшеничная, дрожжи хлебопекарные, соль), мука пшеничная, стабилизатор Е1442, крахмал кукурузный, масло растительное, соль, комплексная пищевая добавка (декстроза, стабилизатор Е471, загуститель Е416), сахар, ароматизатор (содержит усилитель вкуса и аромата глутамат натрия 1 – замещенный)] Приправа: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль, пряности (красный перец чили, паприка), регуляторы кислотности (Е262 (іі), Е330), овощи сушеные (чеснок, лук), ароматизатор натуральный (содержит экстракт ячменя), сахар, крахмал кукурузный, краситель (Е160с), агент антислеживающий (Е551), экстракт перца капсикум	Замороженные сырные медальоны в панировке доготовливаются 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, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
			14 г	36	250	150	1060	2	17	0,6	4	6	40	Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
СЫРНЫЕ МЕДАЛЬОНЫ (12 шт) + ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	Продукт из сыра «Монетки» из сыра в панировке: Сыры (сыр полутвердый (молоко нормализованное, соль поваренная пищевая, уплотнитель хлорид кальция, монокосвертывающий	Замороженные сырные медальоны в панировке доготовливаются во фритюре. Для приготовления порции берут соответствующую одноразовую пищевую упаковку. Помещают в	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,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дготовки блюда и оформлене блюда	Выход в 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а					
	ферментный препарат микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизозим, 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(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 – замещенный) Приправа в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	пакет соответствующее количество медальонов. Готовую порцию сырных медальонов, приправу и пакеты для смешивания подают гостю.											Информация о продукте на упаковке	глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки		
КИПГ ФРИ МАХХ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный 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	Замороженный картофель фри доготавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующую упаковку, специальным совком насыпают картофель. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	250 г	500	200	2090	840	9	3,5	16	6,5	81	32	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
КИПГ ФРИ МАХХ - ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный 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: «Острая штука» приправа с огоньком: дрожжевые экстракты, соль,	Замороженный картофель фри доготавливаются во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции берут соответствующую упаковку, специальным совком насыпают картофель. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	250 г	500	200	2090	840	9	3,5	16	6,5	81	32	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке	Информация о продукте на упаковке
			7 г	18	250	75	1060	1	17	0,3	4	3	40			

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		
	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														
КИНГ ФРИ МАХХ – ПРИПРАВА В АССОРТИМЕНТЕ	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 в ассортименте: Информация о продукте на упаковке	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 соответствующую упаковку, специальным совком насыпают картофель. Готовую порцию картофеля отдают гостю.	250 г	500	200	2090	840	9	3,5	16	6,5	81	32	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит. Информация о продукте на упаковке	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Информация о продукте на упаковке
КОЯЛ 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 Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный моллосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Изделия кулинарные мясные из свиинны жареные замороженные. «Бекон жареный (нарезка)»: свинина, пищевая добавка (регулятор кислотности: E326; вода), комплексная пищевая добавка (соль пищевая; фиксатор окраски: E250; агент антислеживающий: E536), морская соль (морская соль, агент антислеживающий: E536), ароматизаторы копильные (водный раствор древесного дыма и натурального ароматизатора дыма; ароматизатор дыма; носитель: E433; термически обработанная декстроза), сухой глюкозный сироп (кукурузный), ароматизатор пищевой (мальтодекстрин картофельный; ароматизатор копильный; соль пищевая; сахар; мальтодекстрин кукурузный; препараты вкусоароматические; ароматизатор термический технологический, вкусоароматические вещества, в т.ч. глицирризовая кислота <0,01%; регулятор кислотности: E340ii; агент антислеживающий: E551), комплексная пищевая добавка (антиокислитель: E301; натуральный ароматизатор), пищевая добавка (регулятор кислотности: E 451i), ароматизатор пищевой натуральный (носитель:	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в картонную упаковку помещают картофель фри. Равномерно распределить по всей поверхности картофеля соус "Со вкусом сыра пармезан". Далее распределяют "Лук жареный". На лук выкладывается бекон. Затем наносят кетчуп. Готовую порцию отдают гостю вместе с одноразовой вилкой и ножом.	236 г	520	220	2180	920	11	4,5	16	7	84	36	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	E1520; вкусоароматические препараты) Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная кантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиоксиданты (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиоксиданты (E320, E321)).														
ОСТРЫЙ РОЯЛ ФРИ	Предварительно обжаренный быстрозамороженный полуфабрикат из картофеля «Картофель фри с панировкой»: картофель, масло растительное – смесь (масло подсолнечное рафинированное дезодорированное с добавлением подсолнечного высокоолеинового масла), панировочная смесь (загустители (E1412, E1414, E415), рисовая мука, мальтодекстрин, разрыхлители (E460 (ii)), стабилизатор (E1400)), стабилизатор E450 (i) Соль пищевая: соль пищевая выварочная, агент антислеживающий E536 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. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиоксиданты (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиоксиданты (E320, E321)). Изделия кулинарные масляные из свиного жареные замороженные. «Бекон жареный (нарезка)»: свинина, пищевая добавка (регулятор кислотности: E326; вода), комплексная пищевая добавка (соль пищевая; фиксатор окраски: E250; агент антислеживающий: E536), морская соль (морская соль, агент антислеживающий: E536), ароматизаторы копильные (водный раствор древесного дыма и	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в одноразовую пищевую упаковку помещают картофель фри. На картошку наносят соус «Пармезан». Далее распределяют жареный лук. На лук выкладывают ломтики бекона. На бекон наносят соус томатный острый. Готовую порцию картофеля отдают гостю вместе с одноразовыми вилкой и ножом.	236 г	570	240	2390	1000	11	4,5	25	11	74	31	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт 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 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		
	натурального ароматизатора дыма; ароматизатор дыма; носитель: E433; термически обработанная декстроза), сухой глюкозный сироп (кукурузный), ароматизатор пищевой (мальтодекстрин картофельный; ароматизатор коптильный; соль пищевая; сахар; мальтодекстрин кукурузный; препараты вкусоароматические; ароматизатор термический технологический; вкусоароматические вещества, в т.ч. глицерриновая кислота <0,01%; регулятор кислотности: E340ii; агент антислеживающий: E551), комплексная пищевая добавка (антиокислитель: E301; натуральный ароматизатор), пищевая добавка (регулятор кислотности: E 451i), ароматизатор пищевой натуральный (носитель: E1520; вкусоароматические препараты)														
РОЯЛ ФРИ 4 СЫРА	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 Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло	263	680	260	2850	1090	14	5,5	37	14	73	28	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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				
ОСТРЫЙ РОЯЛ ФРИ 4 СЫРА	подсолнечное, антиокислители (E320, E321)).														
	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 Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки) Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерея), консервант E202. «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное, высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)).	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в картонную упаковку помещают картофель фри. Распределяют по всей поверхности картофеля соус "4 сыра". На соус выкладывают лук жареный. Далее распределяют "Микс трех сыров". Затем наносят соус томатный острый. Готовую порцию отдают гостю вместе с одноразовой вилкой и ножом.													
РОЯЛ НАГГЕТСЫ 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	Замороженный картофель фри доготавливается во фритюре. После подготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в картонную упаковку помещают картофель фри. Равномерно распределяют по всей поверхности картофеля соус "Со вкусом сыра пармезан". Далее распределяют "Лук жареный". На лук выкладывается наггетсы 3 шт. дотавленные во фритюре. Затем наносят кетчуп. Готовую порцию	267 г	550	210	2300	880	14	5	18	6,5	83	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 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		
	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) Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) «Лук жареный». Изделие кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное, высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)).	отдают гостю вместе с одноразовой вилкой и ножом.													
ОСТРЫЙ ГОЯЛ НАТТЕТСЫ 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 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)	Замороженный картофель фри дотавливаются во фритюре. После дготовки дают лишнему маслу стечь над фритюрницей. Картофель переносят на упаковочную станцию. Солят картофель на станции. Для приготовления порции в картонную упаковку помещают картофель фри. Равномерно распределяют по всей поверхности картофеля соус "Со вкусом сыра пармезан". Далее распределяют "Лук жареный". На лук выкладывается наттесы 3 шт. дотавленные во фритюре. Затем наносят соус томатный острый. Готовую порцию отдают гостю вместе с одноразовой вилкой и ножом.	267 г	550	210	2300	880	14	5	18	6,5	83	31	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт 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 оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин 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». Изделе кулинарное: Лук репчатый свежий, масло растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (E313, E330), пеногаситель E900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (E320, E321)).														
САЛАТ ЦЕЗАРЬ	Полуфабрикаты из мяса птицы Натгетсы куриные: Мясо куриное (45%), вода, мука (кукурузная, пшеничная), масло растительное (подсолнечное), крупа манная, крахмал (картофельный, гороховый, рисовый, кукурузный, пшеничный, тапиоки), соль, загустители (E1422, E1401), сахар, дрожжевой экстракт, глютен пшеничный, ароматизатор натуральный, сухари панировочные (содержат глютен), специи (содержат сельдерей перец (черный, белый)), разрыхлители (E500(ii), E450(i), E341(i)), декстроза, экстракт специй (содержит сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551) Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резаный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молочносвертывающий 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-треники пшеничные со вкусом чеснока: Хлеб пшеничный (мука пшеничная хлебопеккарная в/с, вода питьевая, соль пищевая, дрожжи хлебопеккарные), масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, соль	В одноразовый пищевой контейнер выкладывают салат Айсберг и хлопья твердого сыра. Контейнер закрывают крышкой. Готовую порцию подают вместе с куриными натгетсами 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	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 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		
САЛАТ ЦЕЗАРЬ С КРЕВЕТКАМИ	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: натуральный экстракт розмарина. Креветки белоногие очищенная панированная: Креветки белоногие очищенные сыро-мороженные (Litorpenaeus 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 резанный Сыр твердый «Ралетто» («Палермо»): Молоко нормализованное пастеризованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молкосвертывающий 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-гренки 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: натуральный экстракт розмарина.	В одnorазовый пищевой контейнер выкладывают салат Айсберг и хлопья твердого сыра. Контейнер закрывают крышкой. Готовую порцию подают вместе с приготовленными во фритюре креветками в панировке, порционными сухариками и соусом Цезарь, одnorазовыми вилкой и ножом.	160 г	270	170	1130	710	12	7,5	13	8	26	17	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ПИРОЖОК С ВИШНЕЙ	Хлебобулочки полуфабрикаты замороженные. Тестовые заготовки с начинкой. Пирожки с вишневой начинкой: Начинка вишневая (вода питьевая, сахар, вишня без косточек замороженная, крахмал кукурузные в/с, сок лимона прямого отжима, загуститель пектины, ароматизатор пищевой Вишня, комплексная пищевая	Замороженный пирожок готовят во фритюре. После приготовления упаковывают пищевую одnorазовую упаковку и отдают гостю.	73 г	230	320	960	1340	3,5	5	9	12	33	45	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и

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		
	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 гemicеллюлазы)), декстроза моногидрат, соль пищевая, эмульгатор обезжиренный соевый лецитин, комплексная пищевая добавка концентрат для приготовления глазури сухой (пшеничный крахмал, сахар, сухой сироп глюкозы, регулятор кислотности лимонная кислота, ароматизатор), вещество для обработки муки E920.														продукты их переработки
ПИРОЖОК С ЧЕРНИКОЙ	Хлебобулочные полуфабрикаты замороженные. Тестовые заготовки с начинкой: Пирожки с черничной начинкой: Вода питьевая, сахар, черника, стабилизаторы (E1442, E418), регуляторы кислотности (E330, E333, E331 (iii)), ароматизаторы, консервант E202, краситель E120), мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, жир специального назначения кондитерский (масло растительное рафинированное дезодорированное, в том числе гидрогенизированное, перетерифицированное: подсолнечное), загуститель E1422, комплексная пищевая добавка (сироп сухой глюкозный, мука пшеничная, сахарная пудра, разрыхлитель E500(i), ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, ксиланазы)), декстроза, соль пищевая, глюкозный сироп (из кукурузы), смесь для приготовления кондитерской продукции (разрыхлители (E450i, E500ii)), мука пшеничная, сахар, мальтодекстрин, крахмал пшеничный), смесь сухая- порошок пекарский (разрыхлители (E450i, E500ii)), мука пшеничная), вещество для обработки муки E920.	Замороженный пирожок готовят во фритюре. После приготовления упаковывают пищевую одноразовую упаковку и отдают гостю.	73 г	170	230	710	960	2	2,5	5	7	29	40	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ПИРОЖОК МАЛИНА СО СЛИВКАМИ	Хлебобулочные полуфабрикаты замороженные. Тестовые заготовки с начинкой «Малина –Крем чиз»: мука пшеничная высший сорт, начинка малиновая (вода питьевая, малина замороженная, сахар, загуститель E1442, свежесжатый лимонный сок, комплексная пищевая добавка «Колор Крист 40» (декстроза, краситель E162), ароматизатор натуральный «Малина», концентрированный сок из черной моркови), наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов «Начинка «Крем-чиз» (вода питьевая, сахар, сыр творожный сливочный (нормализованное молоко, сливки, соль, стабилизаторы (E407, E410), закваска мезофильных молочнокислых микроорганизмов, молоко-свертывающий ферментный препарат микробного происхождения), глюкозно-фруктозный сироп, стабилизатор E1442, комплексная пищевая добавка (эмульгатор E460i, стабилизатор E466), ароматизатор натуральный «Сыр», соль пищевая, консервант E202, регулятор кислотности (E270, E330), ароматизатор натуральный растительный экстракт розмарина, эмульгатор E471).	Замороженный пирожок готовят во фритюре. После приготовления упаковывают пищевую одноразовую упаковку и отдают гостю.	73	150	210	630	880	2,5	3,5	5,5	7,5	22	30	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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		
	вода питьевая, жир специального назначения кондитерский (масло растительное рафинированное дезодорированное, в том числе гидрогенизированное, перетерифицированное: подсолнечное), стабилизатор E1422, комплексная пищевая добавка (сироп сухой глюкозный, мука пшеничная, сахарная пудра, разрыхлитель E500 (i), ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, ксиланаза)), декстроза, соль пищевая, глюкозный сироп (из кукурузы), смесь для приготовления кондитерской продукции (разрыхлители(E450i, E500ii), мука пшеничная, сахар, мальтодекстрин, крахмал пшеничный), смесь сухая- порошок пекарский (разрыхлители (E450i, E500ii), мука пшеничная), вещество для обработки муки E920.														
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 нетемперированный лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: E492, E322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: E322, E476; ароматизатор), продукты яичные, пудра сахарная (сахароза, антислеживающий агент диоксид кремния), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао тертое, какао-порошок, шоколад белый (сахар, масло какао, молоко сухое цельное, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), соль (содержит антислеживающий агент E536) Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для мороженого. М.д.ж. 3,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сыворотка молочная сухая, сироп глюкозно-фруктозный, молоко сухое обезжиренное, комплексная пищевая добавка (загуститель – гуаровая камедь, эмульгатор- моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.	Замороженное брауни разогревают. На разогретое пирожное добавляют мягкое мороженое из аппарата для изготовления мороженого. Подают потребителю вместе с одноразовой чайной ложкой.	130 г	450	350	1880	1470	5,5	4	28	22	43	33	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, порошка горчичного, 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 нетемперированный лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: E492, E322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: E322, E476; ароматизатор), продукты яичные, пудра сахарная (сахароза, антислеживающий агент диоксид кремния), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао тертое, какао-порошок, шоколад белый (сахар, масло какао, молоко сухое цельное,	Замороженный Брауни разогревают. Подают потребителю вместе с одноразовой чайной ложкой.	80 г	370	470	1550	1970	4	5	26	33	31	39	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не подлежит.	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 оформлене блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или качество ит), 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
	эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), соль (содержит антислеживающий агент E536)														
Милкшейк «Пломбир» малый	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля. М.д.ж. 2,5% : Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно- фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп на ароматизаторах «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. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	250 г	240	95	1000	400	5	2	4,5	2	45	18	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
Милкшейк «Пломбир» стандартный	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно- фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп на ароматизаторах «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. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	400 г	380	95	1590	400	8	2	7	2	72	18	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
Милкшейк «Шоколадный» малый	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно- фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп на ароматизаторах «со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир», ароматизатор натуральный, регулятор кислотности E330, консервант E202 Наполнитель, пастеризованный для производства пищевых продуктов топнинг «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.	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	250 г	330	130	1380	540	5,5	2	6,5	2,5	61	24	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
Милкшейк «Шоколадный» стандартный	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно- фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп на ароматизаторах «со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир», ароматизатор натуральный,	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	400 г	470	120	1970	500	8,5	2	9,5	2,5	88	22	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	регулятор кислотности E330, консервант E202 Наполнитель, пастеризованный для производства пищевых продуктов топнинг «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.														
Милкшейк «Малиновый» малый	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейлей. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп на ароматизаторах «со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир», ароматизатор натуральный, регулятор кислотности E330, консервант E202 Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов топнинг «Малина»: Вода питьевая, сахар, малина, пюре яблочное концентрированное, загустители (модифицированный крахмал, ксантановая камедь), регулятор кислотности лимонная кислота, экстракт малины, краситель E120, консервант сорбат калия, подсластитель сукралоза.	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	250 г	240	95	1000	400	4	1,5	3,5	1,5	49	20	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
Милкшейк «Малиновый» стандартный	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейлей. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Сироп на ароматизаторах «со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир», ароматизатор натуральный, регулятор кислотности E330, консервант E202 Наполнитель, пастеризованный для производства пищевых продуктов топнинг «Малина»: Вода питьевая, сахар, малина, пюре яблочное концентрированное, загустители (модифицированный крахмал, ксантановая камедь), регулятор кислотности лимонная кислота, экстракт малины, краситель E120, консервант сорбат калия, подсластитель сукралоза.	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	400 г	350	90	1470	380	6	1,5	5,5	1,5	68	17	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
МИНИ-МАФИН	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),	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В вафельный рожок наливают мягкое мороженое. Готовую порцию подают гостю.	70 г	100	150	420	630	2,5	3,5	2,5	3,5	18	26	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса 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		
	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 камель, эмульгатор- моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия.														
М&М'S РОЖОК	Стаканич вафельный для мороженого: Вода, мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, крахмал кукурузный высшего сорта, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное вымороженное, соль поваренная пищевая (с добавлением антислеживающего агента E536), сахар-песок, пищевая добавка гидрокарбонат натрия E500 (II) (сода пищевая), эмульгатор пищевая добавка соевый лецитин (E322). 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 камель, эмульгатор- моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия. Драже М&М'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 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
САНДЫШ 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 камель, эмульгатор- моно- и диглицериды жирных кислот, декстроза, стабилизатор – каррагинан), ароматизатор, регулятор кислотности – фосфаты натрия. Топпинг «Шоколадная помадка»: Консервы молочные стуженные с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная сыворотка, лактоза), вода, сахар, патока крахмальная карамельная, какао-порошок, кокосовое масло, стабилизатор E1442, декстрозы моноидрат, соль, ароматизатор натуральный, консервант E202, торкая 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, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
САНДЫШ КУКУРУЗНЫЙ	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	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан для мороженого	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

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		
	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: Е410, Е440; регулятор кислотности Е330, консервант Е202, ароматизатор натуральный.	наливают мягкое мороженое. Мороженое поливают выбранным потребителем топпингом Готовую порцию подают гостю.													продукты их переработки
М&М'S САНДЛЙ 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: Е410, Е440; регулятор кислотности Е330, консервант Е202, ароматизатор натуральный. Драже М&М'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 (Е120, куркумин, каротины, Е133, 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 подлежат длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
М&М'S САНДЛЙ 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 ступенчатые с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная сыворотка, лактоза), вода, сахар, патока крахмальная карамельная, какао-порошок, кокосовое масло, стабилизатор Е1442, декстрозы моногидрат, соль, ароматизатор натуральный, консервант Е202, горькая шоколадная масса. Содержит эмульгатор: соевый лецитин. Драже М&М'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 (Е120, куркумин, каротины, Е133, карбонат кальция),	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 подлежат длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена ячменя, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	глазирователь (воск карнаубский), жир специального назначения (масло пальмовое, масло пальмоядровое), какао (масло)														
АНСТВИСТ 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. 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	280	180	1170	750	5,5	3,5	6,5	4	51	32	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
АНСТВИСТ 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, ступенные 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 длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
М&М'S АНСТВИСТ 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 ступенные 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,	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан наливают мороженое. После поливают его наполнителем "Шоколадная помадка", сверху посыпают драже. Затем перемешивают все ингредиенты. Закрывают стакан крышкой. Готовую порцию отдают гостю.	160 г	320	200	1340	840	5,5	3,5	10	6,5	52	33	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, 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 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 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)														
M&M'S АПС ГВИСТ 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. 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 наливают мороженое. После его поливают топпингом, сверху посыпают драже. Затем перемешивают все ингредиенты. Закрывают стакан крышкой. Готовую порцию отдают гостю.	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	
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. 2,5%: 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, 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	200 мл	1	0	4	1	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, орехов, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или качество итг), 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
		мешалкой для горячих напитков.													
КОФЕ С СИРОПОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ (МАЛ.) 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах 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. 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.	200 мл	25	12	100	50	0	0	0	0	6	3	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глотена, орехов, 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	1	0	4	1	0	0	0	0	0	0	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глотена, белка соевого, молока, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КОФЕ С СИРОПОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ (СТАНД.) 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах 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. 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.	300 мл	50	17	200	67	0	0	0	0	12	4	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глотена, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО МАЛЫЙ 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 200 мл, включая объем пены	200 мл	55	30	230	130	3,5	2	2,5	1,5	5	2,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глотена, белка соевого, молока, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОПОМ ИРЛАНДСКИХ СЛИВОК (МАЛ.) 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ирландских сливок: сахар, вода питьевая, ароматизатор натуральный, 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	80	40	330	170	3,5	2	2,5	1,5	11	5,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глотена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОПОМ ВНИША В ПОКОЛДЕ (МАЛ.) 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и ультрапастеризованного	200 мл	80	40	330	170	3,5	2	2,5	1,5	10	5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глотена, белка соевого,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дотоготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп для приготовления напитка со вкусом "Вишня в шоколаде": сахар, вода питьевая, ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор (содержит регулятор кислотности E260), консервант (сорбат калия), подсластитель сукралоза, краситель E122.	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													орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО СТАНДАРТНЫЙ 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 300 мл, включая объем пены	300 мл	85	30	360	130	5,5	2	4	1,5	7,5	2,5	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 СОЛЕНОЙ КАРАМЕЛИ (СТАНД.) 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: 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 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 300мл, включая объем пены.	300 мл	150	50	630	210	5,5	2,0	4,0	1,5	23,0	7,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОПОМ АИРНИ КРИМ (СТАНД.) 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ирландских сливок: сахар, вода питьевая, ароматизатор натуральный, 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	5,5	2	4	1,5	20	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОПОМ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ (СТАНД.) 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп для приготовления напитка со вкусом "Вишня в шоколаде": сахар, вода питьевая, ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор (содержит регулятор кислотности E260), консервант (сорбат калия), подсластитель сукралоза, краситель E122.	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 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	300 мл	130	45	540	190	5,5	2	4	1,5	18	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

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		
		готового напитка 300мл, включая объем пены.													
КАПУЧИНО БОЛЬШОЙ 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: 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 напитка 500 мл, включая объем пены	500 мл	130	25	540	100	8	1,5	6	1	11	2	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОНОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ БОЛ.1) 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: 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	220	45	920	190	8	1,5	6	1	34	7	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОНОМ КРИМ БОЛ.1) 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ирландских сливок: сахар, вода питьевая, ароматизатор натуральный, 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 кофемашинны 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	200	40	840	170	8	1,5	6	1	30	6	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КАПУЧИНО С СИРОНОМ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ БОЛ.1) 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп для приготовления напитка со вкусом "Вишня в шоколаде": сахар, вода питьевая, ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор (содержит регулятор кислотности E260), консервант (сорбат калия), подсластитель сукралоза, краситель E122.	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 кофемашинны 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	190	40	800	170	8	1,5	6	1	27	5,5	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ЛАТТЕ МАЛЫЙ 0,2 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: 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.	200 мл	70	35	290	150	4,5	2,5	3	1,5	6	3	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или качество итг), 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
		После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 200 мл, включая объем пены													
НАТТЕ С СИРОПОМ АЙРИШ КРИМ (МАЛ.) 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультранастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ирландских сливок: сахар, вода питьевая, ароматизатор натуральный, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия).	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 200мл, включая объем пены.	200 мл	95	50	400	210	4,5	2,5	3	1,5	12	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
НАТТЕ С СИРОПОМ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ (МАЛ.) 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультранастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп для приготовления напитка со вкусом "Вишня в шоколаде": сахар, вода питьевая, ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор (содержит регулятор кислотности E260), консервант (сорбат калия), подсластитель сукралоза, краситель E122.	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 200мл, включая объем пены.	200 мл	90	45	380	190	4,5	2,5	3	1,5	11	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
НАТТЕ СТАНДАРТНЫЙ 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультранастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 300мл, включая объем пены.	300 мл	100	35	420	150	6,5	2	4,5	1,5	9	3	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
НАТТЕ С СИРОПОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ (СТАНД.) 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультранастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом соленой карамли: 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 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 300мл, включая объем пены.	300 мл	160	55	670	230	6,5	2	4,5	1,5	24	8	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
НАТТЕ С СИРОПОМ АЙРИШ КРИМ (СТАНД.) 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультранастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый	300 мл	150	50	630	210	6,5	2	4,5	1,5	22	7,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, арахиса, рыбы, моллюсков, и

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ирландских сливок: сахар, вода питьевая, ароматизатор натуральный, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия).	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 300мл, включая объем пены.													продукты их переработки
ПАТТЕ С СИРОПОМ ВИШНЯ В ПОКОЛДЕ (СТАНД.) 0,3 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп для приготовления напитка со вкусом "Вишня в шоколаде": сахар, вода питьевая, ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор (содержит регулятор кислотности E260), консервант (сорбат калия), подсластитель (сукралоза, краситель E122.	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 300мл, включая объем пены.	300 мл	150	50	630	210	6,5	2	4,5	1,5	20	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ПАТТЕ БОЛЬШОЙ 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен и молока. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку соответствующего напитка. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 500мл, включая объем пены.	500 мл	140	30	590	130	8,5	1,5	6,5	1,5	12	2,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ПАТТЕ С СИРОПОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ БОЛ. 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: 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 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	8,5	1,5	6,5	1,5	35	7	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ПАТТЕ С СИРОПОМ АННИС КРИМ БОЛ. 0,5 л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп со вкусом ирландских сливок: сахар, вода питьевая, ароматизатор натуральный, краситель (сахарный колер I простой), регулятор кислотности (лимонная кислота), консервант (сорбат калия).	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	220	45	920	190	8,5	1,5	6,5	1,5	31	6	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или качество итг), 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
ЛАТТЕ С СИРОПОМ ВИШНЯ В ШОКОЛАДЕ БОЛ.) 0,5 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное Сахар белый кристаллический Сироп для приготовления напитка со вкусом "Вишня в шоколаде"; сахар, вода питьевая, ароматизаторы, регулятор кислотности (лимонная кислота), ароматизатор (содержит регулятор кислотности E260), консервант (сорбат калия), подсластитель сукралоза, краситель E122.	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	200	40	840	170	8,5	1,5	6,5	1,5	28	5,5	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КОФЕ ГЛАСЕ	Кофе натуральный обжаренный в зернах 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 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. Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из смеси для мороженого. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят стакан под сопла кофемашины и нажимают кнопку приготовления порции кофе 0,2 л, затем набирают мороженое из специального аппарата. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 300 мл, включая объем мороженого.	300 мл	65	20	270	85	1,5	1	2	0,5	11	3,5	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
КОФЕ ГЛАСЕ С СИРОПОМ СОЛЕНАЯ КАРАМЕЛЬ СТАНД.) 0,3 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах 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 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. Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из смеси для мороженого. 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 приготовления порции кофе 0,2 л, затем набирают мороженое из специального аппарата. После стакан закрывают специальной крышкой. Подают напиток вместе с порционным сахаром и мешалкой для горячих напитков. Объем готового напитка 300 мл, включая объем мороженого.	300 мл	100	35	390	100	1,5	1	2	0,5	17	6	Не подлагит длительному хранению,	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, 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	4	1	0	0	0	0	0	0	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ФЛЭТ УАНТ МАЛ.) 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2,5%: молоко нормализованное	Напиток готовится в специальной кофемашине с использованием натуральных кофейных зерен. Для приготовления порции напитка берут одноразовый двухслойный стакан для горячих напитков, ставят	200 мл	70	35	290	150	3,5	2	4	2	5,5	3	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютена, белка соевого, арахиса, рыбы, моллюсков, и

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	Сахар белый кристаллический	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 напитка 200мл, включая объем пены.													продукты их переработки
ФЛЭТ УАИТ С СИРОПОМ СОЛЁНАЯ КАРАМЕЛЬ (МАЛ.) 0,2 Л	Кофе натуральный обжаренный в зернах Молоко питьевое ультрапастеризованное с м.д.ж. 2.5%: 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 200мл, включая объем пены.	200 мл	95	50	400	210	3,5	2	4	2	12	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
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 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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
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 подлсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, 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, глютенa, 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, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ПУШИ "АПЕЛЬСИН И ЛАЙМ"	Концентрат для напитка «Пуши Апельсин и Лайм»: Состав (на этикетке): сахар, вода питьевая, глюкозно-фруктозный сироп, апельсиновая клетка (мякоть), соки фруктовые концентрированные (апельсиновый, лаймовый), ароматизаторы, регуляторы кислотности (лимонная кислота, яблочная кислота), концентрированный сок из моркови (черной), краситель лютенин, консервант сорбат калия, антиокислитель Е307, подсластитель сукралоза.	В одноразовый двухслойный стаканчик для горячих напитков соответствующего объема наливают горячую воду. Стаканчик закрывают крышкой. Готовую порцию подают потребителю вместе с концентратом напитка в индивидуальной упаковке и одноразовой мешалкой для горячих напитков.	335 мл	90	25	380	100	0	0	0	0	23	7	Не подлежит длительному хранению,	Продукт может содержать следы: злаков, глютенa, белка соевого, орехов, арахиса, рыбы, моллюсков, и продукты их переработки
ПИПОТ ГРИН МАЛЫЙ 0.4 Л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан	400 мл	110	30	460	130	0	0	0	0	27	6,5	Не подлежит длительному хранению, рекомендуется для	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или качество ит), 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
	«постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»; сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (Е330, Е331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (Е211, Е202).	нужный безалкогольный напиток.												быстрого употребления	
ЛИПТОН ГРИН СТАНДАРТНЫЙ 5 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»; сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (Е330, Е331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (Е211, Е202).	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 подсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ГРИН БОЛЬШОЙ 0,8 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»; сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (Е330, Е331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (Е211, Е202).	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 подсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН МАЛЫЙ 0,4 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»; сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (Е330, Е331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (Е211, Е202).	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 подсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН СТАНДАРТНЫЙ 5 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»; сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (Е330, Е331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (Е211, Е202).	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 подсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЛИПТОН ЛИМОН БОЛЬШОЙ 0,8 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «постмикс» «Освежающий зеленый чай липтон»; сахар, вода, фруктоза, регуляторы кислотности (Е330, Е331(iii)), экстракт зеленого чая, ароматизаторы, консерванты (Е211, Е202).	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 подсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЭВЕРВЕСС КОЛА БЕЗ САХАРА МАЛЫЙ 0,4 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» EVERVESS «COLA ZERO SUGAR» ("КОЛА БЕЗ САХАРА") Вода, краситель Е150d(содержит сульфид), регулятор кислотности Е338, ароматизатор, кофени (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток),консерванты (Е202, Е211), стабилизатор Е414, подсластители (Е950, Е951, Е952, Е954), пеногаситель Е900.	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	400 мл	1	1	4	4	0	0	0	0	0,4	0,1	Не подсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЭВЕРВЕСС КОЛА БЕЗ САХАРА СТАНДАРТНЫЙ 0,5 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» EVERVESS «COLA ZERO SUGAR» ("КОЛА БЕЗ САХАРА") Вода, краситель Е150d(содержит сульфид), регулятор кислотности Е338, ароматизатор, кофени (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток),консерванты (Е202, Е211), стабилизатор Е414, подсластители (Е950, Е951, Е952, Е954), пеногаситель Е900.	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	500 мл	1	1	4	4	0	0	0	0	0,5	0,1	Не подсажит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
ЭВЕРВЕСС КОЛА БЕЗ САХАРА БОЛЬШОЙ 0,8 л	Вода питьевая Сироп для приготовления безалкогольного напитка в аппаратах системы «Постмикс» EVERVESS «COLA ZERO SUGAR» ("КОЛА БЕЗ САХАРА") Вода, краситель Е150d(содержит сульфид), регулятор кислотности Е338, ароматизатор, кофени (не более 150 мг/л в расчете на готовый напиток),консерванты (Е202,	Выберите стакан нужного размера. Добавьте лед. Наполните стакан льдом на ½. Налейте в стакан нужный безалкогольный напиток.	800 мл	1	1	4	4	0	0	0	0	0,8	0,1	Не подсажит 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 качество итг), 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
	E211), стабилизатор E414, подсластители (E950, E951, E952, E954), пеногаситель E900.														
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 подлагит 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 подлагит 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 подлагит 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 сукаралоза, 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 подлагит 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 сукаралоза, 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 подлагит 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 сукаралоза, 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 подлагит 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 сукаралоза, 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 подлагит 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 сукаралоза, 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 подлагит 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»:	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 подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или качество итг), 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 продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
	Вода, сахар, регуляторы кислотности (Е330, Е331 (iii)), ароматизаторы, красители (Е150d (содержит сульфиты, Е160a, Е160e), консерванты (Е202, Е211), стабилизатор Е414, подсластитель сукралоза, пеногаситель Е900.														
ФРУСТАЙЛ ЛИМОН ЛАЙМ В БУТЫЛКЕ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ФРУСТАЙЛ АПЕЛЬСИН В БУТЫЛКЕ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ПИПТОН ЛИМОН В БУТЫЛКЕ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ПИПТОН ВЕЛЕНЬКИЙ ЧАЙ В БУТЫЛКЕ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ЭВЕРВЕСС КОЛА В БУТЫЛКЕ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ЭВЕРВЕСС КОЛА ВАНИЛЬ В БУТЫЛКЕ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ЭВЕРВЕСС КОЛА БЕЗ САХАРА В БУТЫЛКЕ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ЭНЕРГЕТИЧЕСК ИЙ НАПИТОК АДРЕНАЛИН ЭНЕРДЖИ FLASH UP 0,33 Л	Информация о продукте на упаковке														
ЭНЕРГЕТИЧЕСК ИЙ НАПИТОК АДРЕНАЛИН РАШИ БЕЗ САХАРА 0,25 Л	Информация о продукте на упаковке														
ЭНЕРГЕТИЧЕСК ИЙ НАПИТОК FLASH UP 0,45 Л	Информация о продукте на упаковке														
СОК АПЕЛЬСИН- МАНДАРИН 17 0,2 Л	Информация о продукте на упаковке														
СОК ЯБЛОЧНЫЙ 17 0,2 Л	Информация о продукте на упаковке														
ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ БЕЗ ГАЗА 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
ВОДА АКВА МИНЕРАЛЕ С ГАЗОМ 0,5 Л	Информация о продукте на упаковке														
КАЛТИКА № 0 БЕЗАЛКОГОЛЬН ОЕ ГРЕЙПФРУТ	Информация о продукте на упаковке														
КАЛТИКА №0 БЕЗАЛКОГОЛЬН ОЕ СВЕТОЕ	Информация о продукте на упаковке														
ПИВО СВЕТОЕ «GREENBEAT» ПАСТЕРИЗОВАН НОЕ («ГРИНБИТ»), розлив	Пиво светлое «GREENBEAT» («ГРИНБИТ») пастеризованное: Вода питьевая очищенная, солод пивоваренный ячменный светлый и карамельный, ячмень пивоваренный, хмелеспродукты. Экстрактивность начального сусла – 10,3 %, Алкоголь – 4,6 %.	Пиво отпускается потребителям старше 18 лет в одноразовый пластиковый стакан	500 мл	200	40	800	160	0	0	0	0	12,5	2,5	Не подлагит длительному хранению, рекомендуется для быстрого употребления	
СОУС СЫРНЫЙ	Соус на основе растительных масел сырный экстра: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (Е1422, Е415), продукты яичные, сахар, соль, сыр (содержит лактозу, уплотнитель Е509), регулятор кислотности (Е260, Е270) ароматизатор натуральный, консервант Е202, красители (Е100, Е160с), антиокислитель Е385.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	70	270	280	1130	1	1	7	27	2	7	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС КИСЛО- СЛАДКИЙ	Соус деликатесный кисло- сладкий оригинальный Хайнц: Вода, сахар, шоре абрикосовое концентрированное (содержит антиокислитель Е300), загустители (Е1422, Е415), соль, смесь специй (содержит глутен, антиокислитель Е330, ароматизаторы), регуляторы кислотности (Е260, Е330), паприка красная, консервант Е202, краситель Е162, ароматизатор натуральный.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	35	130	130	530	0	0,2	0	0	8	31	Информация о хранении указана на упаковке	
СЫРНЫЙ СОУС ПАРМЕДЖАНО	Соус на основе растительных масел «Пармеджано»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, продукты яичные, сыр (содержит уплотнитель Е509, лактозу), загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, ароматизаторы натуральные (содержат глутен), регуляторы кислотности (Е260, Е270), консервант (Е202), антиокислитель Е385, красители (Е100, Е160с)	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	95	370	390	1550	0,5	2	10	38	1,5	5	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС БАРБЕКЮ	Соус томатный Барбекью 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 г	35	130	130	530	0,3	1	0,8	0,3	8	30	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 и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
СОУС БРУСНИЧНЫЙ	Брусничный соус: Вода питьевая, брусника быстрозамороженная, сахар, патока, загуститель: E1442, соки концентрированные: брусничный и яблочный, регулятор кислотности: кислота лимонная, консервант: E202, ароматизатор, перец белый молотый	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	35	140	150	590	0	0,1	0	0,1	9	34,2	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС 1000 ОСТРОВОВ	Соус на основе растительных масел тысяча островов: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, паста томатная, сыворотка молочная (содержит лактозу), сахар, загустители (E1422, E415, E412), соль, регуляторы кислотности (E270, E260), ароматизаторы (содержат глютен), паприка красная, укроп, пажитник, консервант E202, кориандр, перец кайенский	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	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 г	30	110	115	450	0,25	1	0	0,1	6,5	25	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС КАРРИ	Соус на основе растительных масел «Карри оригинальный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, загустители (E1442, кантановая камедь), банановое пюре, соль, ананасовый сок, пряность «Карри» (хурмука, имбирь, перец черный, перец чили, паприка, кориандр, корица, гвоздика), яичный желток сухой, томатная паста, регуляторы кислотности (уксусная и лимонная кислоты), ароматизатор натуральный, красители (E150a, каротин)	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	85	340	350	1410	0,1	0,5	8	30	4,5	17	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ГОРЧИЧНЫЙ	Соус на основе растительных масел «Горчичный оригинальный»: Вода, 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)	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 ГРИЛЬ ОСОБЫЙ	Соус на основе растительных масел «Гриль Особый»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные (содержат лактозу), стабилизатор пектины, закваска), продукты яичные, сахар, комплексная пищевая добавка Стайси Микс (сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержат глютен, сою), специи (перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили), агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), загустители (E1422, E415, E412), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), порошок горчичный, ароматизатор, перец черный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	80	330	350	1400	0,25	1	8	32	2,5	10	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ЧЕСНОЧНЫЙ	Соус на основе растительных масел «Чесночный оригинальный»: Масло подсолнечное, вода, сахар, яичный желток, уксус спиртовой, чеснок сушеный, соль, загустители (E1442, кантановая камедь), лук сушеный, ароматизаторы натуральные (содержат горчицу), регулятор кислотности – лимонная кислота, краситель – каротин.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	110	420	440	1740	0,2	0,9	11	42	2,5	10	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ЦЕЗАРЬ	Соус на основе растительных масел Цезарь для салата: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, продукты яичные,	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	105	430	450	1810	0,25	1	10,5	43	2,5	10	Информация о хранении указана на упаковке	

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт.), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	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	
XXL СОУС ЧИЛИ ИЗ	Соус на основе растительных масел «Чили Чиз»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, кантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), соль, ароматизаторы (содержат глютен), паприка зеленая, уксусная кислота, паприка красная молотая, перец черный молотый, перец чили молотый, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	Реализуется в индивидуальной упаковке	45 г	139,5	310	584	1297,8	0,4	1	13,5	30	4	8,9	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	
СОУС НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ «СМЕТАННО-ЛУКОВЫЙ» С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 80% АСТОРИЯ	Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, ароматизаторы, яичный желток жидкий, загуститель (крахмал модифицированный, кантановая камедь), лук сушеный, соль.	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 г	85	340	360	1440	0,25	1	7,5	30	4,25	17	Информация о хранении указана на упаковке	
СОУС ЦЕЛЕНАТЕСНЫЙ ИНЪЕКЦИЯ ПИТАКА» PAKADOR	Вода, сахар, пюре много концентрированное, загустители (E1422, E415), соль, регуляторы кислотности (E260, E330), паста Чили, паприка красная, паприка зеленая, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) , имбирь молотый, чеснок перец халапеньо зеленый, краситель E160c, консервант E202	Реализуется в индивидуальной упаковке	25 мл	35	130	155	540	0,1	0,3	0	0,1	9	31	Информация о хранении указана на упаковке	
ЭКСТРА КОТЛЕТА ГАМБУРГЕР	Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец	Котлета, приготовленная на гриле. По просьбе гостя добавляется в блюдо	31,1 г	130	275	540	1151	8	17	11	23	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА КОТЛЕТА ВОШПЕР	Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б Котлета из говядины «Вонпер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец	Котлета, приготовленная на гриле. По просьбе гостя добавляется в блюдо	78,9 г	310	275	1300	1151	19	17	26	23	0	0	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА КОТЛЕТА АНГУС	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, черный перец	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	Изделия кулинарные мясные из свиных жареные замороженные. "Бекон жареный": свинина, пищевая добавка (регулятор кислотности: E326; вода), комплексная пищевая добавка (соль пищевая; фиксатор окраски: E250; агент антислеживающий: E536), морская соль (морская соль, агент антислеживающий: E536), ароматизаторы копильные (водный раствор	Пять ломтиков бекона. По просьбе гостя добавляется в блюдо	10 г	51	510	21,4	2140	3,1	31	0,7	6,5	4	40	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		
	древесного дыма и натурального ароматизатора дыма; ароматизатор дыма; носитель: E433; термически обработанная декстроза), сухой глюкозный сироп (кукурузный), ароматизатор пищевой (мальтодекстрин картофельный; ароматизатор копильный; соль пищевая; сахар; мальтодекстрин кукурузный, препараты вкусоароматические; ароматизатор термический технологический; вкусоароматические вещества, в т.ч. глицирризовая кислота <0,01%; регулятор кислотности: E340ii; агент антислеживающий: E551), комплексная пищевая добавка (антиокислитель: E301; натуральный ароматизатор), пищевая добавка (регулятор кислотности: E 451i), ароматизатор пищевой натуральный (носитель: E1520; вкусоароматические препараты)														
ЭКСТРА КРЕВЕТКИ	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	Креветки, подготовленные во фритюре. По просьбе гостя добавляется в блюдо	32 г	52	130	224	560	5	12	0,2	0,5	8	20	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СТРИПС	Полуфабрикаты из мяса птицы: «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	Стрипсы, подготовленные во фритюре. По просьбе гостя добавляется в блюдо	40 г	80	200	336	840	5	13	4	10	5	13	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СЫР	Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, 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	Ломтик сыра. По просьбе гостя добавляется в блюдо	10,5 г	35	341	150	1415	2	19	3	27,6	0,4	4	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА СЫР ЦВОЙНОЙ	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	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	

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		
	кислота, красители (каротины, экстракт паприки), концентрат молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения														
ЭКСТРА СЫР И БЕКОН	Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочнокислота, 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 Изделия кулинарные мясные из свинины жаренные замороженные. "Бекон жареный": свинина, пищевая добавка (регулятор кислотности: Е326; вода), комплексная пищевая добавка (соль пищевая; фиксатор окраски: Е250; агент антислеживающий: Е536), морская соль (морская соль, агент антислеживающий: Е536), ароматизаторы копильные (водный раствор древесного дыма и натурального ароматизатора дыма; ароматизатор дыма; носитель: Е433; термически обработанная декстроза), сухой глюкозный сироп (кукурузный), ароматизатор пищевой (мальтодекстрин картофельный; ароматизатор копильный; соль пищевая; сахар, мальтодекстрин кукурузный; препараты вкусоароматические; ароматизатор термический технологический; вкусоароматические вещества, в т.ч. глицирризовая кислота <0,01%; регулятор кислотности: Е340ii; агент антислеживающий: Е551), комплексная пищевая добавка (антиокислитель: Е301; натуральный ароматизатор), пищевая добавка (регулятор кислотности: Е 451i), ароматизатор пищевой натуральный (носитель: Е1520; вкусоароматические препараты)	Два ломтика сыра и пять ломтиков бекона. По просьбе гостя добавляется в блюдо	20,5 г	70	330	290	1380	5	24	3,5	17	4,5	21	В зависимости от блюда	
ЭКСТРА НАРМЕЗАН	Сыр твердый «Палермо» («Палермо»): Молоко нормализованное, закваска культур молочнокислых микроорганизмов, молочнокислота, 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 растительное-смесь (масла растительные рафинированные дезодорированные: подсолнечное высокоолеиновое, подсолнечное, пальмовый олеин, пищевые добавки: антиокислители (Е313, Е330), пеногаситель Е900), мука пшеничная, соль пищевая, перец черный молотый, комплексная пищевая добавка (масло рапсовое, масло подсолнечное, антиокислители (Е320, Е321)).	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 ТОПИНИН	Топинат 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 ТОПИНИН ИКОЛАДНЫЙ	Топинин «Шоколадная помадка»: Консервы молочные ступенные с сахаром (молоко нормализованное, сахар (сахароза), молочная сыворотка, лактоза), вода,	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	

[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	Ссылка на противопоказания
				На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продук та	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а	На порцию	на 100г/мл продукт а		
КЕДНЕЦ	Информация о продукте на упаковке														
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА ОРБИТ БЕЛЛЕМИТ	Информация о продукте на упаковке														
ЖЕВАТЕЛЬНАЯ РЕЗИНКА ОРБИТ СЛАДКАЯ МЯТА	Информация о продукте на упаковке														
НИПСЫ LAU'S СМЕТАНА И БЕЛЕНЬ	Информация о продукте на упаковке														
СУХАРИКИ «LAVA LAVA»	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА: «ОСТРАЯ ШТУКА» ПРИПРАВА С ОГОНЬКОМ	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ СО ВКУСОМ «СМЕТАНА И ШУКА»	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА» СО ВКУСОМ «ЖЮЛЬЕН ИЗ БЕЛЫХ ГРИБОВ»	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА АРОМАТНАЯ «ВКУСНАЯ ШТУКА» СО ВКУСОМ «4 СЫРА»	Информация о продукте на упаковке														
ПРИПРАВА СО ВКУСОМ ПРИПРАВА ПРОЖЕЗМЛЕН КОЛОССАЛЬНО ОСТРАЯ ШТУКА	Информация о продукте на упаковке														

16.09.2026

"УТВЕРЖДАЮ"
Руководитель предприятия
(по доверенности)
Линичук И.Ю.
"16" сентября 2026 г.



СВЕДЕНИЯ ОБ ОСНОВНЫХ ПОТРЕБИТЕЛЬСКИХ СВОЙСТВАХ

Приложение 1 к прейскуранту

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 (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		
ВОППЕР ПРАРОДИТЕЛЬ	Изделия булочные замороженные. Булочка с кунжутом Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар, масло подсолнечное, семена кунжута черные, соль, крем на растительных сливках "Сансет Глэйз CLND Ru"(вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло растительное подсолнечное, декстроза, мальтодекстрин, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные сухие инстантные, комплексная пищевая добавка "Тостовый"(эмульгаторы: E471, E481; мука пшеничная; сахар; солод пшеничный тонкого помола; агент антислеживающий E170; декстроза; технологические вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения; альфа-Амилаза, Ксиланаза, Амилоглюкозидаза; антиокислитель аскорбиновая кислота; масло подсолнечное рафинированное дезодорированное), глютен пшеничный, экстракт растительный "Фруттокол синий" (экстракт гардении синий, мальтодекстрин), консервант E282, улучшитель муки для применения в мукомольной и хлебопекарной промышленности PromRaw G (регулятор кислотности карбонат натрия (E500), агент антислеживающий фосфат кальция 3-замещенный (E341iii), технологическое вспомогательное средство (мука пшеничная, фермент (грибная глюкзооксидаза)), антиокислитель E300, ферментный препарат - гemicеллюлаза для применения в мукомольной и хлебопекарной промышленности PromZym HA 91 (мука пшеничная термообработанная, фермент грибная гemicеллюлаза). Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий 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 –	304 г	800	260	3350	1090	31	10	51	17	54	18	Продукцию рекомендуется употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей	

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		
	E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Сыр плавленый ломтевой чеддер красный "HOCHLAND PROFESSIONAL". М.Д.Ж. 45%: сыр Чеддер (молоко нормализованное пастеризованное, соль, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов), вода питьевая, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль (содержит антислеживающий агент E536), комплексная пищевая добавка (вода, эмульгаторы E433, красители E120, E160b), ароматизаторы, регулятор кислотности лимонная кислота, белок молочный, перец черный. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения. Соус на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385. Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % т.з Асториан: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки).														
ОСТРЫЙ ВОППЕР ПРАРОДИТЕЛЬ	Изделия булочные замороженные. Булочка с кунжутом Мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, сахар, масло подсолнечное, семена кунжута черные, соль, крем на растительных сливках "Сансет Глэйз CLND Ru"(вода питьевая, белок растительный (гороховый), масло растительное подсолнечное, декстроза, мальтодекстрин, крахмал кукурузный), дрожжи хлебопекарные сухие instantные, комплексная пищевая добавка	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "Бургер". Далее выкладывается салат айсберг. На салат выкладывается два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус томатный острый с помощью сквизера кольцом от левого края к центру. После выкладывают два ломтика сыра красного. На сыр	318 г	820	260	3430	1090	31	9,5	51	16	58	18	Продукция может быть рекомендована к употреблению сразу после получения. Хранению не подлежит	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 (к/кал)		Энергетическая ценность (к/Дж)		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		
	"Тостовый"(эмульгаторы: E471, E481; мука пшеничная; сахар; солод пшеничный тонкого помола; агент антислеживающий E170; декстроза; технологические вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения; альфа-Амилаза, Ксилаза, Амилоглюкозидаза; антиокислитель аскорбиновая кислота; масло подсолнечное рафинированное дезодорированное), глютен пшеничный, экстракт растительный "Фрутокол синий" (экстракт гардении синий, мальтодекстрин), консервант E282, улучшитель муки для применения в мукомольной и хлебопекарной промышленности PromRaw G (регулятор кислотности карбонат натрия (E500i), агент антислеживающий фосфат кальция 3-замещенный (E341iii), технологическое вспомогательное средство (мука пшеничная, фермент (грибная глюксооксидаза)), антиокислитель E300, ферментный препарат - гемипеллолаза для применения в мукомольной и хлебопекарной промышленности PromZym HA 91 (мука пшеничная термообработанная, фермент грибная гемипеллолаза). Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вонпер»: Говядина, жир говяжий 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 Сыр плавленый ломтевой чеддер красный "HOCHLAND PROFESSIONAL". М.Д.Ж. 45%: сыр Чеддер (молоко нормализованное пастеризованное, соль, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов), вода питьевая, масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, эмульгаторы (E331, E339), соль (содержит антислеживающий агент E536), комплексная пищевая добавка (вода, эмульгаторы E433, красители E120, E160b), ароматизаторы, регулятор кислотности лимонная кислота, белок молочный, перец черный. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения. Соус на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая	выкладывается четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "гриль". Затем выкладывают лук свежий резаный. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладется в коробку и отдается гостю.												их переработки Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей	

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		
	добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385. Соус на основе растительных масел «Бургер-соус Оригинальный» 40 % тз Астория: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, приправа огуречная (огурцы, сахар, глюкоза, соль, регулятор кислотности уксусная кислота, ароматизатор натуральный, уплотнитель хлорид кальция, загуститель ксантановая камедь), яичный желток жидкий, соль, уксус (спиртовой и винный), загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, горчичный порошок, регулятор кислотности – лимонная кислота, красители (E150a, экстракт паприки). Соус томатный острый: вода, паста томатная, сахар, загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202.														
БРАУНИ С МОРОЖЕНЫМ ИДЕАЛЬНЫМ МЯГКОСТЬЮ	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейлей. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гуаровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Изделие мучное кондитерское замороженное «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 нетемпературный лауринового типа (масло пальмоядровое, эмульгаторы: E492, E322), какао-порошок, кокосовое масло, эмульгаторы: E322, E476; ароматизатор), продукты яичные, пудра сахарная (сахароза, антислеживающий агент диоксид кремния), мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, какао тертое, какао-порошок, шоколад белый (сахар, масло какао, молоко сухое цельное, эмульгатор соевый лецитин, ароматизатор натуральный ваниль), соль (содержит антислеживающий агент E536). Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов – топпинг	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. Замороженное "Брауни" разогревают в микроволновой печи (≈22 сек). На разогретое "Брауни" добавляют мороженое из аппарата, сверху добавляют наполнитель "Кулбника Банан". Готовую порцию отдают гостю вместе с одноразовой чайной ложкой.	147 г	480	330	2010	1380	5,5	3,5	28	19	52	35	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки. Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей

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		
	«Клубника-Банан»: сахар, вода питьевая, клубника, пюре банана, загустители (модифицированный крахмал, ксантановая камедь, глицерин), клубника сушёная (косточка), концентрированный сок из моркови (чёрной), регулятор кислотности лимонная кислота, красители (Е120, Е171, Е124), ароматизаторы, консервант сорбат калия.														
МИЛКШЕЙК САМА НЕЖНОСТЬ (СТАНД.) 0,4 Л	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. Сироп на ароматизаторах «со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир» , ароматизатор натуральный, регулятор кислотности Е330, консервант Е202 Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов – топпинг «Клубника-Банан»: сахар, вода питьевая, клубника, пюре банана, загустители (модифицированный крахмал, ксантановая камедь, глицерин), клубника сушёная (косточка), концентрированный сок из моркови (чёрной), регулятор кислотности лимонная кислота, красители (Е120, Е171, Е124), ароматизаторы, консервант сорбат калия.	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. В стакан добавляют выбранный гостем топпинг - 3 нажатия на помпу. После стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	400 мл	410	100	1720	420	6,5	1,5	5,5	1,5	83	21	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки. Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей
МИЛКШЕЙК САМА НЕЖНОСТЬ (МАЛ.) 0,25 Л	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. Сироп на ароматизаторах «со вкусом Пломбир»: Вода, глюкоза, сахар, сироп карамельный, ароматизатор натуральный «со вкусом Сливочный Пломбир» , ароматизатор натуральный, регулятор кислотности Е330, консервант Е202 Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов – топпинг «Клубника-Банан»: сахар, вода питьевая, клубника, пюре банана, загустители (модифицированный крахмал, ксантановая камедь, глицерин), клубника сушёная (косточка), концентрированный сок из моркови (чёрной), регулятор кислотности лимонная кислота, красители (Е120, Е171, Е124), ароматизаторы, консервант сорбат калия.	Шейк готовится в специальном аппарате из молочной смеси для коктейлей. Берут одноразовый стакан соответствующей порции. В стакан добавляют выбранный гостем топпинг - 3 нажатия на помпу. После стакан устанавливают в зажим аппарата для приготовления шейков. Нажимают соответствующую порции и вкусу шейка кнопку. После приготовления стакан закрывают одноразовой крышкой. Отдают гостю готовую порцию вместе с одноразовой трубочкой для напитков.	250 мл	250	100	1050	420	4,5	2	3,5	1,5	51	20	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки. Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей
МОРОЖЕНОЕ СМЕШАННОЕ ЧУВСТВА	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейлей. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камедь, камедь рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. В одноразовый пищевой стакан наливают мороженое. После поливают его наполнителем "Клубника банан" - 2 нажатия на помпу. Готовую порцию отдают гостю.	153 г	240	160	1000	670	4	2,5	4,5	3	47	31	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы.

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и 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 – фосфаты натрия. Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов – топпинг «Клубника-Банан»: сахар, вода питьевая, клубника, пюре банана, загустители (модифицированный крахмал, ксантановая камель, глицерин), клубника сушеная (косточка), концентрированный сок из моркови (чёрной), регулятор кислотности лимонная кислота, красители (E120, E171, E124), ароматизаторы, консервант сорбат калия.														сельдеря, моллосков, и продукты их переработки Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей
РОЖОК НАСТОЯЩЕЕ ИСКУШЕНИЕ	Смесь молочная жидкая ультрапастеризованная для коктейля. М.д.ж. 2,5%: Молоко обезжиренное, сахар, сливки, сироп глюкозно-фруктозный, сыворотка молочная сухая, комплексная пищевая добавка (загустители: гауровая камель, камель рожкового дерева; стабилизатор: каррагинан, декстроза), регулятор кислотности – фосфаты натрия. Вафельные изделия: Вафельный сахарный рожок: Мука пшеничная хлебопекарная, сахар, масло кокосовое рафинированное дезодорированное, клетчатка пшеничная (волокна), эмульгатор лецитины (соевый), вода питьевая, ароматизатор пищевой «Ванилин» Наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов – топпинг «Клубника-Банан»: сахар, вода питьевая, клубника, пюре банана, загустители (модифицированный крахмал, ксантановая камель, глицерин), клубника сушеная (косточка), концентрированный сок из моркови (чёрной), регулятор кислотности лимонная кислота, красители (E120, E171, E124), ароматизаторы, консервант сорбат калия.	Мороженое готовится в специальном аппарате для приготовления мягкого мороженого из молочной смеси для мороженого. При помощи салфетки берут вафельный рожок, в рожок добавляют выбранный гостем топпинг - одно нажатие, после круговыми движениями в 2,5 оборота наполняют рожок смесью для мороженого. Готовую порцию отдают гостю.	94 г	520	550	2180	2300	3	3	3	3	120	128	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей
ПИРОЖОК ЗАПРЕТНЫЙ ПЛОД	Хлебобулочные полуфабрикаты замороженные. Тестовые заготовки с начинкой: Пирожки с клубнично-банановой начинкой: наполнитель пастеризованный для производства пищевых продуктов «Клубника-Банан» (вода питьевая, сахар, глюкозно-фруктозный сироп, клубничный сок концентрированный, патока, стабилизатор E1442, банановое пюре, комплексная пищевая добавка (эмульгатор E460(i), стабилизатор E466), регуляторы кислотности (E331(iii), E330), ароматизаторы натуральные, красители (E120, E171, E160a), карамелизованный жженый сахар, консервант E202), мука пшеничная хлебопекарная в/с, вода питьевая, жир специального назначения кондитерский (масло растительное рафинированное дезодорированное, в том числе гидрогенизированное, перетерифицированное: подсолнечное), стабилизатор E1422, комплексная пищевая добавка (сироп сухой глюкозный, мука пшеничная, сахарная пудра, разрыхлитель E500(i), ферментный препарат микробного происхождения (альфа-амилаза, ксиланата)), декстроза, соль пищевая, глюкозный сироп (из кукурузы), смесь для приготовления кондитерской продукции	Замороженный пирожок готовят во фритюре (≈4:45 мин при температуре 182°C ±3°C). После приготовления перемещают готовые пирожки в специальный пен. Пирожки упаковывают в специальную одноразовую упаковку для пирожков. Упакованные пирожки помещают в специальный термошаф.	74 г	180	250	750	1050	3,5	5	7	9,5	25	34	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдеря, моллосков, и продукты их переработки Продукт содержит краситель, который может оказывать отрицательное влияние на активность и внимание детей
ВОПШЕР ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” вопшер»: Мука пшеничная	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают	272 г	750	280	3140	1170	27	10	49	18	51	19	Продукцию рекомендуют	Продукт может содержать

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса дготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объема 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		
	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 Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Лук репчатый свежий резанный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резанный Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин	приготовленную на гриле котлету «Вонпер». После на котлету выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус пармезан 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.											ется употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллосков, и продукты их переработки	
ДВОЙНОЙ ВОШПЕР ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Вонпер". После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	365 г	1130	310	4730	1300	47	13	81	22	53	15	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ТРОЙНОЙ ВОППЕР ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выкладёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следями от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер" и также на котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. После выкладывают третью котлету "Воппер". На котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	458 г	1510	330	6320	1380	67	15	113	25	55	12	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молокосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ВОППЕР С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» «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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. 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. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	293 г	820	280	3430	1170	31	11	54	18	52	18	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, 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		
	(Е1442, ксантановая камедь), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, Е339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ДВОЙНОЙ ВОППЕР С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 (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 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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (Е1442, ксантановая камедь), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, Е339,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следями от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер". После на котлеты выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	386 г	1190	310	4980	1300	51	13	86	22	54	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 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 жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ВОШПЕР РОЛЛ ПАРМЕЗАН	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «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 Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный моллосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин	Лепешку Тортилью кладут на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Две котлеты "Гамбургер", приготовленные на гриле, выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя по их поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. После выкладывают резаный репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	191 г	580	300	2430	1260	21	11	41	21	32	17	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЧИКЕН ВОШПЕР ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клеевиклина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные котлеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю	285 г	680	240	2850	1000	25	9	40	14	55	19	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 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														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПЕР ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» вопер»: 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), загустители (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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непаннированные: куриные котлеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	391 г	1090	280	4560	1170	43	11	77	20	56	14	Продукцию рекомендуем употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ТРОЙНОЙ ЧИКЕН ВОППЕР ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' 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. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец кайенский), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую куриную котлету, следами от гриля вверх и также на котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. После выкладывают третью котлету "Вопшер". На котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	497 г	1460	290	6110	1210	61	12	108	22	60	12	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ЧИКЕН ВОПЕР С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” 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. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (коринандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глютамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	306 г	800	260	3350	1090	29	9,5	52	17	54	18	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 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 Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (Е1442, ксантановая камедь), продукт сырный молокосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, Е339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПШЕР С СЫРОМ ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (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. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройдеров рубленные формованные непанированные: куринные колеты "Гриль." замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройдеров,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После на котлеты выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	412 г	1160	280	4860	1170	47	11	83	20	57	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное, пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, 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, ксантановая камедь), продукт сырный молокосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ЧИКЕН ВОПЕР РОЛЛ ПАРМЕЗАН	Лепешка тортилья пшеничная «Грилья»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (I)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров	Лепешку Тортилью кладут на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. . Котлету куриную, приготовленную на гриле, аккуратно разделяют пополам и выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя по их поверхности. Затем,	227 г	650	290	2720	1210	23	10	47	21	33	15	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, 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		
	рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (Е1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, Е339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин	равномерно распределяя, наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. После выкладывают резаный репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.												их переработки	
ВОШПЕР АНГУС ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кукурузом «5» воппер: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, жир говяжий, черный перец Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	295 г	820	280	3430	1170	33	11	54	18	51	17	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ДВОЙНОЙ ВООПЕР АНГУС ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» «вопер»: 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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, жир говяжий, черный перец 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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Ангус". После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	411 г	1320	320	5530	1340	59	14	97	24	53	13	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	дизодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (E1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ВОПШЕР С СЫРОМ АНГУС ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5°» «попер»: 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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, жир говяжий, черный перец Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочносывороточный ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка 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 Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	316 г	900	280	3770	1170	37	12	60	19	52	16	Продукция рекомендуется сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	жидкий, соль, загустители (Е1442, ксантановая камедь), продукт сырный молочносодержащий (сыр, эмульгирующая соль, Е339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР С СЫРОМ АНГУС ПАРМЕЗАН	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» «поппер»: 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 (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, жир говяжий, черный перец 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 (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 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 на основе растительных масел «Со вкусом сыра Пармезан»: Масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, вода, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (Е1442, ксантановая	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Ангус". После на котлеты выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Со вкусом сыра Пармезан" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	432 г	1340	310	5610	1300	63	15	97	22	54	13	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	камедь), продукт сырный молкосодержащий (сыр, эмульгирующая соль, E339, растительный жир), регуляторы кислотности (уксусная, молочная, лимонная кислоты), сыр, ароматизаторы натуральные, краситель каротин														
ВОППЕР ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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 карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следями от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	277 г	760	270	3180	1130	27	9,5	50	18	51	18	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ДВОЙНОЙ ВОППЕР ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следями от гриля вверх. На котлету наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер". После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца	376 г	1150	310	4810	1300	47	13	83	22	53	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 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		
	(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 на основе растительных масел «Цезарь, оригинальный»: 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.	наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
ТРОЙНОЙ ВОППЕР ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” 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 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Вонпер" и также на котлету наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. После выкладывают третью котлету "Вонпер". На котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	474 г	1530	320	6410	1340	66	14	116	24	55	12	Продукцию рекомендуем употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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, объема 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 – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Цезарь, оригинальный»: 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.														
ВОППЕР С СЫРОМ ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5* воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 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	298 г	840	280	3520	1170	31	10	56	19	52	17	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	Продукт может содержать следы: злаков, 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		
	предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Соус на основе растительных масел «Цезарь, оригинальный»: 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.														
ДВОЙНОЙ ВОППЕР С СЫРОМ ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б” 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, мальтодекстрина, 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 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Вонпер". После на котлеты выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	376 г	1150	310	4810	1300	47	13	83	22	53	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотота, 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		
	Соус на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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.														
ВОППЕР РОЛЛ ЦЕЗАРЬ	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. Подушкафаршат 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 Соус на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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	Лепешку Тортилью кладут на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Две котлеты "Гамбургер", приготовленные на гриле, выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя по их поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. После выкладывают резаный репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	197 г	590	300	2470	1260	21	11	42	21	31	16	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЧИКЕН ВОППЕР ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» «воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг: На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	290 г	690	240	2890	1000	25	8,5	41	14	55	19	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, 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		
	мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «Цезарь, оригинальный»: 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.														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОШПЕР ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую	402 г	1120	280	2690	1170	43	11	80	20	56	14	Продукцию рекомендуем употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 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		
	колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (коринандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, прожженные экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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.	упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ТРОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПШЕР ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (коринандр, кумин,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают вторую куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. На соус выкладывают третью куриную котлету, следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую	513 г	1490	290	6240	1210	61	12	112	22	60	12	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 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		
	пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глутен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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.	упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ЧИКЕН ВОПЕР С СЫРОМ ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5* вопер»: 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, мальтодекстрина, 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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные котлеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез Цезарь с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	311 г	820	260	3430	1090	29	9,5	54	17	54	17	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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 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		
	замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкозаксэкстракты, сушеные 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 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 «Цезарь оригинальный»: 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.														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОППЕР С СЫРОМ ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2штг. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца	423 г	1190	280	4980	1170	47	11	86	20	57	13	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горьничного, 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)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" - замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 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 «Цезарь оригинальный»: 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.	наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2штг. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в клампшелл и отдают гостю.													
ЧИКЕН ВОППЕР РОЛЛ ЦЕЗАРЬ	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем	233 г	666	280	2760	1170	23	10	48	21	33	14	Продукцию рекомендуют употреблять	Продукт может содержать следы: злаков,

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса приготовления 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		
	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 цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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	распределяют майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Котлету куриную, приготовленную на гриле, аккуратно разделяют пополам и выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя их по поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус Цезарь с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. После выкладывают резаный свежий репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают в упаковку и отдают гостю.											сразу после получения. Хранению не прдлежит	белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ВОПЕР АНГУС ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5" вопер»: 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер	300 г	830	280	3480	1170	33	11	55	18	51	17	Продукция может быть рекомендована к употреблению сразу после получения. Хранению не прдлежит	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)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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, орехово, консерванты (E211, E202), антиокислитель E385	упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
ДВОЙНОЙ ВОШПЕР АНГУС ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° 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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают вторую котлету "Ангус". После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Цезарь" с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	422 г	1290	310	5400	1300	59	14	94	22	53	13	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Цезарь, оригинальный»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415), сахар, продукты яичные, паста чесночная (чеснок, регуляторы кислотности кислота лимонная), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор натуральный (содержит лактозу), перец черный, базилик, орегано, консерванты (E211, E202), антиокислитель E385														
ВОППЕР АНГУС С СЫРОМ ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5* воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 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	323 г	910	280	3810	1170	37	11	61	19	52	16	Продукцию рекомендуется употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	Продукт может содержать следы: злаков, 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		
	молочного белка, вода питьевая. Для предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Соус на основе растительных масел «Цезарь оригинальный»: 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														
ДВОЙНОЙ ВОППЕР АНГУС С СЫРОМ ЦЕЗАРЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 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	443 г	1360	310	5690	1300	63	14	99	22	54	12	Продукцию рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Соус на основе растительных масел «Цезарь, оригинальный»: 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														
ВОПШЕР 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрина, 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 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, улотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки)	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. 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. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	278 г	770	280	3220	1170	27	9,5	51	18	51	18	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глототина, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки	376 г	1170	310	4900	1300	47	13	86	23	52	14	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и 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 (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 резанный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резанный Соус на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Вонпер", приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резанный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.												горчичного, глотена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ТРОЙНОЙ ВОПЕР 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» 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 Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают вторую котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. На соус выкладывают третью котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резанный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	475 г	1560	330	6530	1380	67	14	120	25	54	11	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данибо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль Е339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки)														
ВОШПЕР С СЫРОМ 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» «воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочкосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и термофильных	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. 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. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	298 г	850	290	3560	1210	31	10	57	19	52	17	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 Соус на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль Е339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).														
ДВОЙНОЙ ВОПЕР С СЫРОМ 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» «воппер»: Мука пшеничная хлебопечарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопечарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 резанный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резанный 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,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Воппер", приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резанный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	397 г	1240	310	5190	1300	51	13	92	23	53	13	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).														
ВОПШЕР РОЛЛ 4 СЫРА	Лепешка тортилья пшеничная «Г риль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Г амбургер»: 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 на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Две котлеты "Гамбургер", приготовленные на гриле, выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя их по поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. После выкладывают резаный свежий репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают в упаковку и отдают гостю.	203 г	640	320	2680	1340	21	10	48	24	31	15	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЧИКЕН ВОПШЕР 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б” 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг: На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следями от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт.	291 г	760	260	3180	1090	25	8,5	50	17	52	18	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глютамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОППЕР 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый	402 г	1150	290	4810	1210	43	11	84	21	56	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ТРОЙНОЙ ЧИКЕН ВОППЕР 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° вопер»: 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 цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль"	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают вторую куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. На соус выкладывают третью куриную котлету, следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук.	514 г	1530	300	6410	1260	61	12	117	23	59	11	Продукция рекомендуется употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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 приготовления 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		
	замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ЧИКЕН ВОПШЕР С СЫРОМ 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” 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)), клсйковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлст. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	312 г	830	270	3480	1130	29	9,5	56	18	53	17	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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 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		
	дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 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 «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПЕР С СЫРОМ 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следями от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика	432 г	1222	290	5110	1210	47	11	90	21	56	13	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	(мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные котлеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 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 «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2штг. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ЧИКЕН ВОШЕР	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»:	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной стороной	233 г	680	290	2850	1210	23	10	51	22	33	14	Продукция	Продукт может

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
РОЛЛ 4 СЫРА	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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль", замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Котлету куриную, приготовленную на гриле, аккуратно разделяют пополам и выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя их по поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. После выкладывают резаный свежий репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают в упаковку и отдают гостю.											рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки	
ВОПШЕР АНГУС 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' вопер»: 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер	295 г	870	290	3640	1210	33	11	59	20	51	17	Продукцию рекомендуем употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, ченый перец 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 на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ДВОЙНОЙ ВОППЕР АНГУС 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5* воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические средства 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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, ченый перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Ангус", приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	410 г	1310	320	5480	1340	59	14	97	24	51	12	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прддежит	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 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		
	уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).														
ВОППЕР АНГУС С СЫРОМ 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	316 г	890	280	3730	1170	37	12	60	19	51	16	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	предотвращения слипания ломтиков используется жир растительный пищевой специального назначения Соус на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).														
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР АНГУС С СЫРОМ 4 СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” 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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочоквертывающий 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выклбёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", сдвигая от гриля вверх. На котлету наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Ангус", приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "4 Сыра" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в клампшелл и отдают гостю.	431 г	1330	310	5570	1300	63	15	97	23	52	12	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	растительный пищевой специального назначения Соус на основе растительных масел «4 сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип Данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, Голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, сыр, уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки).														
ВОППЕР ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс" (сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следом от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	278 г	760	270	3180	1130	27	9,5	49	18	52	12	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
ДВОЙНОЙ ВОППЕР ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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, улотнититель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайсин микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержат глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Воппер", приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в климпелл и отдают гостю.	376 г	1130	300	4730	1260	47	13	81	22	54	14	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ТРОЙНОЙ ВОППЕР ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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),	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус "Гриль"	475 г	1510	320	6320	1340	66	14	114	24	56	12	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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 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, 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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс" (сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E365.	с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. На соус выкладывают третью котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ВОППЕР С СЫРОМ ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” 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 Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	298 г	830	280	3480	1170	31	10	55	18	52	17	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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 противомонокалинах
				На порцию	на 100г/мл продукта	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 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 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 Соус на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (Е1422, Е415, Е412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий Е551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (Е260, Е270), ароматизатор порошок горчичный, консервант Е202, красители (Е150d, Е160c), антиокислитель Е385.														
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР С СЫРОМ ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5* 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 (Е481), загуститель (Е412), технологические средства вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вопшер»: Говядина, жир говяжий	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. 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 соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Вопшер", приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в	397 г	1200	300	5020	1260	51	13	87	22	51	14	Продукция рекомендуется употребляться сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокоосвертывающий 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 "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ВОППЕР РОЛЛ ГРИЛЬ	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (I)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «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	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Две котлеты "Гамбургер", приготовленные на гриле, выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя их по поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. После выкладывают резаный свежий репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильы.	203 г	620	310	2600	1300	21	10	45	22	32	16	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антиислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	Загинают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают в упаковку и отдают гостю.													
ЧИКЕН ВОППЕР ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные коллеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклсотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлѣст. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	291 г	740	250	3100	1050	25	8,5	48	16	53	18	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, заправка, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайсин микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПШЕР ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° 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. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	403 г	1110	280	4650	1170	43	11	79	20	57	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, glutena, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продуктов их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса приготовления 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		
	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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, заправка, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.														
ТРОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПЕР ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5*воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль." замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (коринандр, кумин, пажитник, черный перец, перец калсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глютамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают вторую куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. На соус выкладывают третью куриную котлету, следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	514 г	1490	290	6240	1210	61	12	111	22	61	12	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	(сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глутен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.														
ЧИКЕН ВОШЕР С СЫРОМ ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец кайенский), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глутен), мальтодекстрин, регуляторы	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	312 г	820	260	3430	1090	29	9,5	54	17	54	17	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 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 "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антиислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПШЕР С СЫРОМ ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° 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),	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Гриль" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После на котлету	424 г	1190	280	4980	1170	47	11	85	20	58	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютена, 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 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		
	порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.														
ЧИКЕН ВОППЕР РОЛЛ ГРИЛЬ	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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	233 г	670	290	2810	1210	23	10	49	21	33	14	Продукция рекомендуется употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
ВОПШЕР АНГУС ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» «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. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Коллеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, заправка, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс" (сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антиислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" тройным кольцом от левого края к центру. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	295 г	820	280	3430	1170	41	14	71	24	5	1,5	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного, молочка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР АНГУС ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» «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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Гриль" тройным кольцом от края к центру. Выкладывают вторую котлету "Ангус", приготовленную на гриле. После выкладывают четыре	411 г	1260	310	5280	1300	59	14	90	22	53	13	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного, молочка, порошка горчичного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса приготовления блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (кДж/г)		Энергетическая ценность (кДж/г)		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 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, заправка, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.	ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" 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, кладут в клампшелл и отдают гостю.													
ВОШПЕР АНГУС С СЫРОМ ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кукурузом «5» воппер: Мука пшеничная хлебопечкарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кукуруза, 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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" тройным кольцом от левого края к центру. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в клампшелл и отдают гостю.	316 г	890	280	3730	1170	37	12	59	19	52	16	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 резанный Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резанный Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молочоксвертывающий 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 "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (E1422, E415, E412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислеживающий E551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (E260, E270), ароматизатор порошок горчичный, консервант E202, красители (E150d, E160c), антиокислитель E385.														
ДВОЙНОЙ ВОППЕР АНГУС С СЫРОМ ГРИЛЬ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» «воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг: На салат выкладывают два ломтика томата не внахлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Гриль" тройным кольцом от края к центру. Выкладывают вторую котлету "Ангус", приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Гриль" тройным кольцом от края к центру. Затем выкладывают резанный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый	432 г	1390	320	5820	1340	63	15	102	24	54	13	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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 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 Соус на основе растительных масел "Гриль": Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, загустители (Е1422, Е415, Е412), сахар, продукты яичные, продукт сметанный термизированный (сливки нормализованные, стабилизатор, пектины, закваска, содержит лактозу), комплексная пищевая добавка "Спайси микс"(сахар, соль, декстроза, ароматизаторы (содержит глютен, сою), перец черный, томатный порошок, мускатный орех, перец чили, агент антислиживающий Е551, экстракт мускатного ореха), соль, регуляторы кислотности (Е260, Е270), ароматизатор порошок горчичный, консервант Е202, красители (Е150d, Е160c), антиокислитель Е385.	бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ВОППЕР БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б” 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг: На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следями от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус «Беконез» с помощью пистолета дозатора. Кол-во нажатий - 2 шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук.	278 г	770	280	3220	1170	27	9,5	49	18	56	20	Продукци ю рекоменду ется употребить сразу после получения. Храненни е прдлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глутена, 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		
	(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, улотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислитель: E385	Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													их переработки
ДВОЙНОЙ ВОППЕР БЕКОНЕЗ	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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг: На салат выкладывают два ломтика томата не внахлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следями от гриля вверх. На котлету наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Вонпер", приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в	377 г	11170	310	4900	1300	47	12	82	22	62	16	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	говядины «Воппер»: 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 на основе растительных масел «Беконез»: : Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, яичный желток жидкий, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), лук сушеный, ароматизаторы, соль, уксусная кислота, регулятор кислотности лимонная кислота, шампиньоны сушеные, сметана, красители (бета-каротин, экстракт паприки).	одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.													
ТРОЙНОЙ ВОППЕР БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлбст. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер", следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. На соус выкладывают третью котлету "Воппер", следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	476 г	1570	330	6570	1380	66	14	115	24	68	14	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлсжит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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 дoгoтoвки 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		
	питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца , глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислители: E385.														
ВОППЕР С СЫРОМ БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» «вонпер»: Мука пшеничная хлебопечкарная 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 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 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	299 г	850	280	3560	1170	31	10	55	18	57	18	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	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 Соус на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: Е270, подсластители: Е955, Е954, усилители вкуса и аромата: Е627, Е631, Е621, краситель: Е150d, консерванты: Е202, Е211, антиокислители: Е330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: Е1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: Е627, Е631, Е621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: Е414, регулятор кислотности: Е340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: Е620, Е621, соль, ароматизатор, стабилизатор: Е1400), кислота уксусная, стабилизатор: Е412, усилитель вкуса и аромата: Е621, консерванты: Е202, Е211, ароматизаторы, антиокислители: Е385.														
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР С СЫРОМ БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° 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 (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вопшер»: 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	Булочки карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. 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 соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Вопшер", приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	344 г	1390	400	5820	1670	63	18	98	28	63	18	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	Томат свежий: Томат свежий резаный Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, монокосервтывающий 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 «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислители: E385.														
ВОПШЕР РОЛЛ БЕКОНЕЗ	Лепешка тортилья пшеничная «Г рилль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (i), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Г амбургер»: 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,	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Две котлеты "Гамбургер", приготовленные на гриле, выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя их по поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. После выкладывают резаный свежий репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают в упаковку и отдают гостю.	204 г	640	310	2680	1300	21	10	46	23	36	18	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислители: E385.														
ЧИКЕН ВОППЕР БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные котлеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следом от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	291 г	760	260	3180	1090	25	8,5	48	16	57	20	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	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 на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: Е270, подсластители: Е955, Е954, усилители вкуса и аромата: Е627, Е631, Е621, краситель: Е150d, консерванты: Е202, Е211, антиокислитель: Е330), патока, сахар, соус кулинарный Сундлзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: Е1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: Е627, Е631, Е621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: Е414, регулятор кислотности: Е340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: Е620, Е621, соль, ароматизатор, стабилизатор: Е1400), кислота уксусная, стабилизатор: Е412, усилитель вкуса и аромата: Е621, консерванты: Е202, Е211, ароматизаторы, антиокислители: Е385.														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПШЕР БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» «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 (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. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, приносии и экстракты приносий (корнандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	403 г	1150	290	4810	1210	43	11	80	20	65	16	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). Продукт может содержать следы: злаков, 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		
	глутен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислитель: E385.														
ТРОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПЕР БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° вопер»: 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. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе	Булочки карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают вторую куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету также наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. На соус выкладывают третью куриную котлету, следами от гриля вверх. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе	515 г	1540	300	6450	1260	61	12	112	22	73	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не предлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (коринандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Лук репчатый свежий резанный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный Огурцы маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резанный Соус на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислитель: E385.	части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю													
ЧИКЕН ВОПШЕР С СЫРОМ БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° 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),	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора.	312 г	830	270	3480	1130	29	9,5	54	17	58	19	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, 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		
	улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 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 «Беконов»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука	Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в ламшелл и отдают гостю.													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		
	соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондани (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислители: E385.														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОППЕР С СЫРОМ БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса рублят - бройлеров непаннированные: куриные котлеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза 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 Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлбёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2штг. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2штг. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в климпшелл и отдают гостю.	424 г	1230	290	5150	1210	47	11	86	20	66	16	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	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 «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислители: E385.														
ЧИКЕН ВОППЕР РОЛЛ БЕКОНЕЗ	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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль", замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль,	Лепешку Тортилью кладут гриллерованной стороной вниз на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем распределяют майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 2 шт. Котлету куриную, приготовленную на гриле, аккуратно разделяют пополам и выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя их по поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. После выкладывают резаный свежий репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают в упаковку и отдают гостю.	233 г	690	300	2890	1260	23	10	49	21	38	16	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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 приготовления 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		
	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 на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подкислители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксусе рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца , глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислитель: E385														
ВОПШЕР АНГУС БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' 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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	301 г	870	290	3640	1210	33	11	57	19	56	19	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не прддежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	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 на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: Е270, подсластители: Е955, Е954, усилители вкуса и аромата: Е627, Е631, Е621, краситель: Е150d, консерванты: Е202, Е211, антиокислитель: Е330), патока, сахар, соус кулинарный Сушиду (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: Е1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: Е627, Е631, Е621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: Е414, регулятор кислотности: Е340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: Е620, Е621, соль, ароматизатор, стабилизатор: Е1400), кислота уксусная, стабилизатор: Е412, усилитель вкуса и аромата: Е621, консерванты: Е202, Е211, ароматизаторы, антиокислитель: Е385.														
ДВОЙНОЙ ВОППЕР АНГУС БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические средства вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Ангус", приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	423 г	1370	320	5740	1340	59	14	98	23	62	15	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не преддежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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 дoгoтoвки бoдa и oфopмлeниe бoдa	Выxoд в гoтoвoм видe (мaссa нeттo, oбъeм или кoличeствo шт), cpeднee знaчeниe	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		
	уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус на основе растительных масел «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца , глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислители: E385.														
ВОППЕР АНГУС С СЫРОМ БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° 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. Подуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают котлету "Ангус", приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	322 г	920	290	3850	1210	37	11	60	19	57	18	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУНЦА (РЫБА). 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		
	Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, заправка мезофильных и термофильных молочнокислых организмов), масло сливочное, молоко сухое обезжиренное, 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 «Беконез»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка туица, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислитель: E385.														
ДВОЙНОЙ ВОППЕР АНГУС С СЫРОМ БЕКОНЕЗ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б» 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. Подуффабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выходя́т. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Выкладывают вторую котлету "Ангус", приготовленную на гриле. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "Беконез" с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 2шт. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку, кладут в кламшелл и отдают гостю.	448 г	1390	310	5820	1300	63	14	98	22	63	14	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	ПРОДУКТ СОДЕРЖИТ АЛЛЕРГЕН СТРУЖКА ТУИЦА (РЫБА). 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		
	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 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 «Беконе»: масло подсолнечное, вода питьевая, соевый соус (вода питьевая, соевые бобы, соль, пшеничная мука, регулятор кислотности: E270, подсластители: E955, E954, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, краситель: E150d, консерванты: E202, E211, антиокислитель: E330), патока, сахар, соус кулинарный Сушидзу (сахар, вода питьевая, уксус рисовый), загуститель: E1442, желток яичный, мука соевая текстурированная, комплексная пищевая добавка (ароматизаторы, соль, усилители вкуса и аромата: E627, E631, E621, молочная сыворотка, мальтодекстрин, растительное масло, стабилизатор: E414, регулятор кислотности: E340), карамелизованный (жженный) сахар, соль, сухая приправа Хондаши (стружка тунца, глюкоза, усилители вкуса и аромата: E620, E621, соль, ароматизатор, стабилизатор: E1400), кислота уксусная, стабилизатор: E412, усилитель вкуса и аромата: E621, консерванты: E202, E211, ароматизаторы, антиокислители: E385.														
ВОППЕР ЧЕРНЫЙ НИИДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б' 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	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету «Воппер». После на котлету выкладывают ломтики маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус черный по-азиатски 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.	272 г	820	300	3430	1260	27	10	53	19	59	22	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.														
ВОПЕР С СЫРОМ ЧЕРНЫЙ НННДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5* 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 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вонпер", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	293	860	290	3600	1210	29	10	56	19	60	20	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, бейка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса 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		
	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 – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности Е280, порошек чесночный), регуляторы кислотности (Е260, Е330), краситель Е153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант Е220.														
ДВОЙНОЙ ВОПЕР ЧЕРНЫЙ НИНДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «Б” вопер»: 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. Подфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вопер»: 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 деликатесный «черный по-азиатски»:	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выхлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вопер", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают вторую котлету "Вопер". После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	365	1070	290	4480	1210	46	13	69	19	65	18	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.														
ДВОЙНОЙ ВОППЕР С СЫРОМ ЧЕРНЫЙ НИНДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» «воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 Томат свежий: Томат свежий резаный Соус деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. 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 соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер". После на котлеты выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	1130	290	4730	1210	50	13	74	19	65	17	Продукция рекомендуется употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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		
	чесночный), регуляторы кислотности (Е260, Е330), краситель Е153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант Е220.														
ТРОЙНОЙ ВОПШЕР ЧЕРНЫЙ НИИДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Воппер»: 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности Е280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (Е260, Е330), краситель Е153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант Е220.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Количество нажатий - 3 шт. 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 соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают вторую котлету "Воппер" и также на котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. После выкладывают третью котлету "Воппер". На котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	458	1410	310	5900	1300	66	14	95	21	72	16	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ВОПШЕР АНГУС ЧЕРНЫЙ НИИДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (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,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	295	780	260	3270	1090	33	11	47	16	57	19	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 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 высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, жир говяжий, черный перец 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности Е280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (Е260, Е330), краситель Е153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант Е220.														
ВОППЕР С СВЯРОМ АНГУС ЧЕРНЫЙ НННДЗЯ	Булочка для гамбургера с кукурузом «5” 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 (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, жир говяжий, черный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	316	860	270	3600	1130	37	12	53	17	58	18	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	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 – Е260 кислота уксусная, уплотнитель – Е509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резаный Соус деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности Е280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (Е260, Е330), краситель Е153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант Е220.														
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР АНГУС ЧЕРНЫЙ НИНДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” 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 (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 формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, говяжий жир, чечный перец 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	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Количество нажатий - 3 шт. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета дозатора. Затем выкладывают вторую котлету "Ангус". После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	411	1200	290	5020	1210	59	14	79	19	64	16	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	Соус деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.														
ДВОЙНОЙ ВОПШЕР С СЫРОМ АНГУС ЧЕРНЫЙ НИНДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый формованный категории Б. Котлеты из говядины "АНГУС": Говядина, жир говяжий, черный перец 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 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Ангус", следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают вторую котлету "Ангус". После на котлету выкладывают два ломтика плавленого сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	432	1280	300	5360	1260	63	15	85	20	65	15	Продукцию рекомендуем употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 приготовления 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, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошек чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.														
ВОПЕР РОЛЛ ЧЕРНЫЙ НННДЗЯ	Лепешка тортилья пшеничная «Гриль»: Мука пшеничная высшего сорта, вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, разрыхлители (гидрокарбонат натрия E450 (I)), соль (соль, агент антислеживающий E536), глютен пшеничный, эмульгатор E471, регулятор кислотности E296, вещество для обработки муки E920. Полуфабрикат мясной рубленый Котлеты из говядины «Гамбургер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – кампановая 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошек чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.	Лепешку Тортилью кладут на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Две котлеты "Гамбургер", приготовленные на гриле, выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя по их поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. После выкладывают резаный репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя. Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.	191	550	290	2300	1210	21	11	33	17	41	21	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глютенa, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки
ЧИКЕН ВОПЕР ЧЕРНЫЙ НННДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5» вопер»: 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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные котлеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не выходя. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю	285	710	250	2970	1050	25	9	41	14	59	21	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 приготовления 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		
	(кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.														
ЧИКЕН ВОПЕР С СЫРОМ ЧЕРНЫЙ НИНДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' вопер»: 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 цыплят - бройлеров рубленые формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	306	780	250	3270	1050	29	9,5	47	15	60	20	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не прдлежит	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 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		
	замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 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 Соус деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (Е1422, Е415, Е412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности Е280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (Е260, Е330), краситель Е153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант Е220.														
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОППЕР ЧЕРНЫЙ НИИДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, уплотнитель 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.	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в	391	1050	270	4400	1130	43	11	67	17	68	17	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.	одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
ДВОЙНОЙ ЧИКЕН ВОППЕР С СЫРОМ ЧЕРНЫЙ НИНДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5” воппер»: Мука пшеничная хлебопекарная высшего сорта, вода питьевая, сахар, семена кунжута, дрожжи хлебопекарные, масло растительное, крем на растительных маслах (вода, масло растительное подсолнечное, белок растительный (гороховый), декстроза, мальтодекстрины, крахмал кукурузный), соль, улучшитель Профи-пан 100 (мука пшеничная в/с, эмульгаторы (E481), загуститель (E412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота E330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг. На салат выкладывают два ломтика томата не внахлест. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Выкладывают вторую куриную котлету, приготовленную на гриле. После на котлеты выкладывают два ломтика плавленного сыра. Затем на сыр выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	412	1110	270	4650	1130	47	11	72	17	69	17	Продукцию рекомендуем употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	(кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошек чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.														
ТРОЙНОЙ ЧИКЕН ВОПЕР ЧЕРНЫЙ НИИДЗЯ	Булочка для гамбургера с кунжутом «5° вопер»: 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),	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Далее распределяют салат айсберг: На салат выкладывают два ломтика томата не выхлёт. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле куриную котлету, следами от гриля вверх. На котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают вторую куриную котлету, следами от гриля вверх и также на котлету наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-	497	1370	280	5740	1170	64	13	92	19	72	14	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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 подготовки блюда и оформление блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объема 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, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикаты из мяса цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза. 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 деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.	дозатора. После выкладывают третью котлету "Вонпер". На котлету выкладывают четыре ломтика маринованного огурца. Поверх огурца наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают резаный свежий репчатый лук. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.													
ЧИКЕН ВОППЕР РОЛЛ ЧЕРНЫЙ НИИДЗЯ	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 цыплят - бройлеров рубленные формованные непанированные: куриные колеты "Гриль" замороженные: Филе грудки, бескостное мясо бедра цыплят-бройлеров, говяжий жир, пряности и экстракты пряностей (кориандр, кумин, пажитник, черный перец, перец капсикум), соль, дрожжевые экстракты, сушеные овощи (чеснок, петрушка, лук), усилители вкуса и	Лепешку Тортилью кладут на решетку и подогревают в микроволновой печи. Затем наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. Котлету куриную, приготовленную на гриле, аккуратно разделяют пополам и выкладывают поверх майонеза, ломтик к ломтику в длину. На котлеты выкладывают четыре ломтика маринованного огурца, равномерно распределяя по их поверхности. Затем, равномерно распределяя, наносят соус "черный по-азиатски" с помощью пистолета-дозатора. После выкладывают резаный репчатый лук, салат айсберг и один ломтик томата. Накрывают и крепко фиксируют все ингредиенты ближайшим к себе краем тортильи. Загибают правую часть тортильи, крепко прижав ее к уже зафиксированной части. Крепко заворачивают тортилью, закручивая ее от себя.	221	590	270	2470	1130	23	10	37	17	41	19	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	аромата (глутамат натрия 1-замещенный, 5'-рибонуклеотиды натрия 2-замещенные), натуральные ароматизаторы (содержат глютен), мальтодекстрин, регуляторы кислотности (лимонная кислота, трифосфаты), растительное масло, глюкозный сироп, молочный белок, краситель (сахарный колер III), глюкоза Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Лук репчатый свежий резанный: лук репка Салат «Айсберг»: Салат «Айсберг» свежий резанный Огурцы, маринованные «Пикантные»: Огурцы, вода питьевая, соль пищевая, регулятор кислотности – E260 кислота уксусная, уплотнитель – E509 хлорид кальция, ароматизатор пищевой натуральный Томат свежий: Томат свежий резанный Соус деликатесный «черный по-азиатски»: сахар, вода, загустители (E1422, E415, E412), соль, паприка красная, паста чили (вода, сахар, кукурузный крахмал, соль, порошок перца чили, регулятор кислотности E280, порошок чесночный), регуляторы кислотности (E260, E330), краситель E153, чеснок имбирь молотый, перец кайенский, ароматизатор натуральный, консервант E220.	Готовый ролл упаковывают и отдают гостю.													
БЕКОНАЙЗЕР	Булочка для гамбургера с кунжутом «5' вопнер»: 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 «Вопнер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин Сыр плавленый ломтевой: Сыр полутвердый (молоко нормализованное пастеризованное, соль поваренная пищевая, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, пищевая добавка уплотнитель хлорид кальция, закваска мезофильных и	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вопнер", следами от гриля вверх. После на котлету выкладывают два ломтика сыра. На сыр наносят кетчуп с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают 5 ломтиков бекона. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	790	340	3310	1420	33	14	49	21	55	24	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлежит	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 приготовления 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 противомикробных
				На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта	На порцию	на 100г/мл продукта		
	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 Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Изделия кулинарные мясные из свинины жареные замороженные. «Бекон жареный (нарезка)»: свинина, пищевая добавка (регулятор кислотности: Е326; вода), комплексная пищевая добавка (соль пищевая: фиксатор окраски: Е250; агент антислеживающий: Е536), морская соль (морская соль, агент антислеживающий: Е536), ароматизаторы копильные (водный раствор древесного дыма и натурального ароматизатора дыма; ароматизатор дыма; носитель: Е433; термически обработанная декстроза), сухой глюкозный сироп (кукурузный), ароматизатор пищевой (мальтодекстрин картофельный; ароматизатор копильный; соль пищевая; сахар; мальтодекстрин кукурузный; препараты вкусоароматические; ароматизатор термический технологический; вкусоароматические вещества, в т.ч. глицерриновая кислота <0,01%; регулятор кислотности: Е340ii; агент антислеживающий: Е551), комплексная пищевая добавка (антиокислитель: Е301; натуральный ароматизатор), пищевая добавка (регулятор кислотности: Е 451i), ароматизатор пищевой натуральный (носитель: Е1520; вкусоароматические препараты)														
ДВОЙНОЙ БЕКОНАЙЗЕР	Булочка для гамбургера с кукурузом «Б» «Вопнер»: 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 (Е481), загуститель (Е412), технологические вспомогательные средства (ферменты), антиокислитель аскорбиновая кислота), улучшитель Профи-пан 160 (мука пшеничная высшего сорта, ферментированный пшеничный крахмал, регулятор кислотности (лимонная кислота Е330)), клейковина пшеничная, мука пшеничная высокобелковая. Полуфабрикат мясной рубленый Котлета из говядины «Вопнер»: Говядина, жир говяжий Майонез «Провансаль»: Масло подсолнечное, вода, яичный желток, уксус, соль, сахар, загуститель – ксантановая камедь,	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят майонез с помощью пистолета-дозатора. На нижнюю часть булочки выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вопнер", следами от гриля вверх. На котлету выкладывают два ломтика сыра. Поверх наносят кетчуп с помощью пистолета-дозатора. Поверх выкладывают приготовленную на гриле котлету "Вопнер", следами от гриля вверх. Затем выкладывают два ломтика сыра. На сыр наносят кетчуп с помощью пистолета-дозатора. Затем выкладывают 5 ломтиков бекона. Аккуратно соединяют обе части булочки с ингредиентами. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и передают гостю.	345	1190	340	4980	1420	57	17	81	23	59	17	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчичного, глотена, 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		
	ароматизаторы натуральные, лимонный сок, краситель натуральный бета-каротин 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 Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей) Изделия кулинарные мясные из свинины жареные замороженные. «Бекоп жареный (нарезка)»: свинина, пищевая добавка (регулятор кислотности: E326; вода), комплексная пищевая добавка (соль пищевая; фиксатор окраски: E250; агент антислеживающий: E536), морская соль (морская соль, агент антислеживающий: E536), ароматизаторы копильные (водный раствор древесного дыма и натурального ароматизатора дыма; ароматизатор дыма; носитель: E433; термически обработанная декстроза), сухой глюкозный сироп (кукурузный), ароматизатор пищевой (мальтодекстрин картофельный; ароматизатор копильный; соль пищевая; сахар; мальтодекстрин кукурузный; препараты вкусоароматические; ароматизатор термический технологический; вкусоароматические вещества, в т.ч. глицерилфосфатная кислота <0,01%; регулятор кислотности: E340ii; агент антислеживающий: E551), комплексная пищевая добавка (антиокислитель: E301; натуральный ароматизатор), пищевая добавка (регулятор кислотности: E 451i), ароматизатор пищевой натуральный (носитель: E1520; вкусоароматические препараты)														
ЧИЗБУРГЕР ТРИ СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" глазированной: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель E500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения,	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Гамбургер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. На котлету кладут один ломтик огурца маринованного. На огурец выкладывают резаный свежий репчатый лук. Поверх лука выкладывают микс трёх сыров. Затем наносят соус "4 сыра". Сверху кладется верхняя часть булочки. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	119 г	400	340	1670	1420	16	13	24	20	29	24	Продукцию рекомендуются употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	антиокислитель Е300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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 Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий Е536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидрооксид калия, консервант нитрат натрия. Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камель), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль Е339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки)														
ОСТРЫЙ ЧИЗБУРГЕР ТРИ СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированной: 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), комплексная пищевая добавка "Улучшитель Булочка Макс" (мука пшеничная в/с, разрыхлитель Е500, инактивированные дрожжи, технологически вспомогательные средства ферментные препараты микробного происхождения, антиокислитель Е300), клейковина пшеничная, антиокислитель аскорбиновая кислота. Полуфабрикат мясной рубленый, категория Б «Гамбургер. Котлеты из говядины»: Говядина, жир говяжий, черный перец 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,	Булочку карамелизуют в тостере. На нижнюю часть булочки выкладывается котлета "Гамбургер", приготовленная на гриле, следами от гриля вверх. Поверх котлеты наносят соус томатный острый. На котлету кладут один ломтик огурца маринованного. На огурец выкладывают резаный свежий репчатый лук. Поверх лука выкладывают микс трех сыров. Затем наносят соус "4 сыра". Сверху кладется верхняя часть булочки. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	129 г	410	320	1720	1340	16	12	24	19	32	25	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	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		
	загустители (E1422, E415), соль, регулятор кислотности E260, масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей), консервант E202. Сыр фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное, дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки)														
ЧИКЕНБУРГЕР ТРИ СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированной: 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 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 (содержат сельдерей, перец), агент антислеживающий (E551) Кетчуп «Томатный»: Вода, томатная паста, сахар, уксус натуральный, соль, пищевые волокна, перец кайенский, чеснок сушеный, загуститель – натуральная ксантановая камедь, ароматизаторы натуральные (содержат сельдерей)	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". Затем распределяют салат айсберг. Замороженные куриные наггетсы дотавливаются во фритюре. Затем их выкладывают в количестве 3-х штук на нижнюю часть булочки. Поверх наггетсов наносится кетчуп тройным кольцом от левого края к центру. Поверх выкладывают микс трёх сыров. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	144 г	370	260	1550	1090	14	9,5	18	13	38	26	Продукцию рекомендуют употреблять сразу после получения. Хранению не подлежит	Продукт может содержать следы: злаков, белка соевого, яичного белка, молока, порошка горчиного, глютена, орехов, рыбы, сельдерея, моллюсков, и продукты их переработки

Наименование фирменного блюда	Состав входящих в блюдо ингредиентов	Описание технологического процесса подготовки блюда и оформления блюда	Выход в готовом виде (масса нетто, объем или количество шт), среднее значение	Энергетическая ценность (ккал)		Энергетическая ценность (кДж)		Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Срок годности и температура хранения	Сведения о противопоказаниях
				На порцию	на 100г/мл продукта	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 фасованный «Микс трех сыров»: Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки)														
ОСТРЫЙ ЧИКЕНБУРГЕР ТРИ СЫРА	Булочка для гамбургера с кунжутом «3,75" гамбургер» глазированной: 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 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) 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 Сыр фасованный «Микс трех сыров»:	Булочку карамелизуют в тостере. На верхнюю часть булочки наносят соус "4 сыра". Затем распределяют салат айсберг. Замороженные куриные наггетсы доегавливаются во фритюре. Затем их выкладывают в количестве 3-х штук на нижнюю часть булочки. Поверх наггетсов наносится соус томатный острый тройным кольцом от левого края к центру. Поверх выкладывают микс трёх сыров. Верхнюю часть булочки с ингредиентами аккуратно соединяют с нижней частью. Готовый бургер упаковывают в одноразовую пищевую упаковку и отдают гостю.	370	260	1550	1090	14	9,5	18	13	39	27	Продукцию рекомендуются употребить сразу после получения. Хранению не прдлжит	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		
	Молоко пастеризованное, соль, агент антислеживающий E536, молокосвертывающий ферментный препарат животного и микробного происхождения, ферментный препарат животного происхождения лизоцим (содержит белок куриных яиц), бактериальная закваска мезофильных и термофильных молочнокислых микроорганизмов, краситель аннато, регулятор кислотности гидроксид калия, консервант нитрат натрия. Соус на основе растительных масел «4 Сыра»: Вода, масло подсолнечное рафинированное дезодорированное, сахар, соль, загустители (крахмал модифицированный, ксантановая камедь), сырный порошок (сыр тип данбо, полутвердые сыры Гауда, Чеддер, голубой сыр, эмульгирующая соль E339), ароматизаторы, яичный желток сухой, сыр, регулятор кислотности уксусная кислота, перец черный, красители (бета-каротин, экстракт паприки)														

16.09.2026