ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

_____ Г.А. Петрова

ТПИ им. Д.И. Менделеева (филиал) ТюмГУ
Директор

_____ Н.Н. Еговцева

МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 4 октября 2023г

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Салат Свекла сыр(масло растительное)	100	171,3	29,20
2	Свежая капуста с зеленым горошком	100	69,8	27,50
3	Салат из свежей капусты с морковью	100	91,5	24,00
4	Салат морковь с сыром	100	341	29,80
5	Салат" Русская красавица"(сыр, ветч, яйцо)	100	311,1	46,50
6	Салат"Деликатесный(краб палочки,кукуруз)	100	186	37,20
7	Салат" Новый"(кириешки, томаты, сыр)	100	213	44,50
8	Салат" Уральский"(печень, сол огурец)	100	286	44,80
1	Суп гороховый с птицей	250	152	45,70
	ВТОРЫЕ БЛЮДА			
1	Плов из говядины	250	399,5	127,80
2	Отбивная (свинина)в кляре	110	117,5	122,30
3	Желудки куринные тушенные с овощами	75\75	181,1	75,70
4	Окорочка курин, запеченные	100	203,5	55,70
5	Рыба запеченная (горбуша, овощи, сыр)	100	284,8	137,50
6	Котлета " Домашняя"	80	240,1	61,20
	ГАРНИРЫ			
1	Макароны отварные	180	210	19,00
2	Рис с овощами" Мозаика"	180	116,7	38,50
3	Катофельное пюре	180	113	27,80
4	Рагу овощное	150	175,5	35,50
5	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
	НАПИТКИ			
1	Чай с сахаром	200	38	9,50
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	12,00
3	Кофе 3/1	200	417	25,00
4	Сок в ассортименте	200	138	25,00
5	Молоко 3/2%	200	251	22,00
6	Компот из сухофруктов	200	84	17,00
	РАЗНОЕ			
1	Запеканка творожная	120	292	56,40
2	Молоко сгущеное	20	304,5	8,00
3	Сметана 20%	20	160	8,20
4	Соус красный основной	30	563	7,30
5	Майонез	20	620	6,50
6	Хлеб пшеничный	30	116,8	2,80
7	Хлеб славянский	30	81,0	2,90

Повар-бригадир _Манакова,Е,Н_____
Калькулятор _Шмакова В П_____