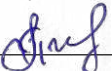
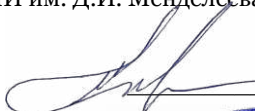


ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 18 октября 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	42,00
2	Салат Свежая капуста,морковь,зелень	100	112,5	36,00
3	Салат Св,морковь, сыр	100	112,5	42,00
4	Салат Винегрет овощной	100	130,1	42,00
5	Салат Русская красавица(ветчина,сыр)	100	311,1	58,00
6	Салат Оливье (св.огурец,колбаса)	100	165	52,00
7	Салат Деликатесный (краб.пал.св.огурец)	100	146	52,00
8	Салат Новый (помидор,кириеш)	100	231	55,00
1 блюдо				
1	Щи из св.капусты	250	203,5	66,00
Гарнир				
1	Окорочка запеченые	100	203,5	70,00
2	Рыба запеченаяс овощами (горбуша)	110	152	138,00
3	Отбивная из птицы	110	186	125,00
4	Поджарка из мяса (свинина)	75\75	117,5	102,00
5	Тефтели мясные в молочном соусе	80\75	258	88,00
6	Сардельки (говяжьи)	110	215	60,00
Напитки				
1	Чай с сахаром	200	38	12,00
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	16,00
3	Кофе 3/1	200	417	25,00
4	Сок в ассортименте	200	138	30,00
5	Компот из сухофруктов	200	84	25,00
РАЗНОЕ				
1	Запеканка из творога	120	292	65,00
2	Сметана 20%	20	160	10,00
3	Молоко сгущеное	20	304,5	10,00
4	Соус красный основной	30	563	10,00
5	Майонез	20	620	9,00
6	Масло сливочное	30	72,5	10,00
7	Хлеб славянский	30	81,0	4,00

Калькулятор _Шмакова В П
Повар-бригадир _Манакова,Е,Н

