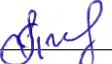



ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова

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

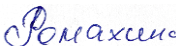
 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ на 5 февраля 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло или майонез)	100	171,3	32,20
2	Салат морковь с сыром	100	341	31,80
3	Салат из свежей капусты с морковью	100	91,5	26,00
4	Винегрет овощной	100	130,1	37,50
5	Салат" Уральский"(печень. Сол огурец)	100	286	47,00
6	Салат"Новый"(кириешки, помидор)	100	231	46,00
7	Салат"Русская красавица"(ветчин, сыр, яйцо)	100	311,1	49,50
8	Салат"Праздничный(язык.гов, сол огур)	100	162,4	66,30
9	Салат"Нежный"(краб, капуста, помид)	100	146	45,50
Суп- патша с птицей				
1	Суп- патша с птицей	250	97,7	48,00
Фрикасе (котлета рубл.из птицы)				
1	Фрикасе (котлета рубл.из птицы)	100	241,5	93,00
2	Печень куриная в смет. соусе	75\75	511	84,00
3	Окорочка куриные запеченные	100	203,5	64,50
4	Котлета "Домашняя"	80	240,1	67,50
5	Рыба жареная (минтай)	100	136,8	68,50
6	Люля-кебаб с соусом	100\75	264	92,50
Гречка рассыпчатая				
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
Макароны отварные				
2	Макароны отварные	180	210	20,00
Перловка с овощами				
3	Перловка с овощами	180	315,1	35,10
Картофельное пюре				
4	Картофельное пюре	180	113	31,00
Чай с сахаром				
1	Чай с сахаром	200	38	9,50
Чай с сахаром и лимоном				
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	14,00
Кофе 3/1				
3	Кофе 3/1	200	417	25,00
Сок в ассортименте				
4	Сок в ассортименте	200	138	25,00
Компот из сухофруктов				
5	Компот из сухофруктов	200	84	24,00
РАЗНОЕ				
1	Сырники творожные	120	292	58,50
2	Сметана 20%	20	160	9,00
3	Соус красный основной	30	563	7,50
4	Майонез	20	620	6,50
5	Хлеб пшеничный	30	116,8	3,00
6	Хлеб славянский	30	81,0	3,10

Калькулятор _Шмакова В П



Повар-бригадир _Манакова, Е, Н

