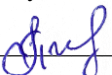
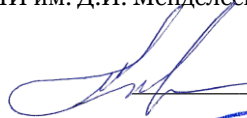


ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова



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

 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 09 декабря 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	45,00
2	Салат Пикинский с овощами(помид,огур,)	100	112,5	54,00
3	Салат Сельдь под шубой	100	112,5	52,00
4	Салат Русская красавица (ветчина,сыр)	100	311,0	58,00
5	Салат Оливье(св.огур,яйцо,колб)	100	165	52,00
6	Салат Новый (помидор,кириеш)	100	231	55,00
7	Салат Деликатесный (св,огурец,краб.пал)	100	146	55,00
8	Фунчоза	100	156	55,00
1 блюдо				
1	Солянка мясная	250	530	82,00
1	Котлета Домашняя	80	240,1	82,00
2	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	122,00
3	Гуляш из мяса (свинина)	75/75	196	115,00
4	Плов из мяса (говядина)	250	348	152,00
5	Рыба запеченая с овощ (горбуша)	100	152	142,00
6	Окорочка запеченые	100	203,5	72,00
Гарнир				
1	Картофельное пюре	180	169	45,00
2	Макароны отварные	180	210	25,00
3	Гречка рассыпчатая	180	258,9	35,00
4	Рис Мозайка	180	95	52,00
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	Сырники из творога	120	292	70,00
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

