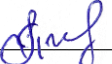



ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова

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

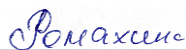
 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ на 7 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	Пекинка с овощами	100	71,4	45,00
5	Салат"Оригинальный"(грибы, ветчина)	100	193,2	47,50
6	Салат"Новый"(кириешки, помидор)	100	231	48,00
7	Салат"Русская красавица"(ветчин,сыр,яйцо)	100	311,1	49,50
8	Салат"Уральский"(сол.огур,печень)	100	286	48,00
9	Салат"Нежный"(краб, капуста, помид)	100	146	45,50
	Солянка мясные	250	530	74,50
1	Куриная грудка в соусе	75\75	194	86,00
2	Биточки рыбные	90	284,8	72,00
3	Окорочка куриные запеченные	100	203,5	66,00
4	Котлета "Домашняя"	80	240,1	67,50
5	Рыба запеченая(горбуша,овоци,сыр)	100	252	129,00
6	Тефтели мясные в молочном соусе	80\75	258	81,50
7	Печень по -страгоновски(говяжья)	75\75	160,5	88,50
8	Мясо по- французки(свинина, сыр)	250	325	137,00
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
2	Макароны отварные(спагетти)	180	210	22,00
3	Фасоль с овощами	150	116,7	42,00
4	Картофельное пюре	180	113	31,00
1	Чай с сахаром	200	38	12,00
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	15,00
3	Кофе 3/1	200	417	25,00
4	Сок в ассортименте	200	138	25,00
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

