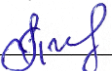



ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова



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

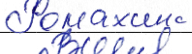
 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 1 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 Бриз (перец болгар, св огурец)	100	213	58,00
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 Пикинский с овощами	100	130,1	47,00
7	Салат Деликатесный (краб.пал.св.огурец)	100	146	52,00
8	Салат Новый (кириешки,помидор)	100	231	55,00
1 блюдо				
1	Солянка мясная	250	530	75,00
2				
1	Фрикасе (котлета из птицы)	100	241,5	110,00
2	Рыба запеченая (горбуша)	110	152	145,00
3	Окорочка запеченые	100	203,5	70,00
4	Гуляш из свинины	75/75	196	96,00
5	Тефтели с мол.соусе	80	258	88,00
6	Азу по татарски		215	154,00
Гарнир				
1	Рис Мозайка	180	95	46,00
2	Картофельное пюре	180	169	42,00
3	Гречка рассыпчатая	180	258,9	30,00
4	Макароны	180	210	25,00
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 