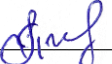



ООО "Консалт-групп"  
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

 Н.Н. Еговцева



## МЕНЮ СТОЛОВОЙ на 9 февраля 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
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 оворцной	100	130,1	37,50
5	Салат"Бриз"( перец, морковь)	100	213	48,50
6	Салат"Новый"( кириешки, помидор)	100	231	48,00
7	Салат"Русская красавица"( ветчин, сыр, яйцо)	100	311,1	49,50
8	Салат"Юлькин"( Фасоль, сыр, ветчина)	100	186	47,00
9	Салат"Нежный"( краб, капуста, помид)	100	146	45,50
	Борщ с фасолью	250	219	58,00
<b>Горячие блюда</b>				
1	Отбивная из птицы	100	186	121,00
2	Гуляш из мяса( свинина)	75\75	511	91,80
3	Окорочка куриные запеченные	100	203,5	66,00
4	Котлета "Домашняя"	80	240,1	67,50
5	Рыба запеченая( горбуша, овощи, сыр)	100	252	129,00
6	Тефтели мясные в молочном соусе	80\75	258	81,50
7	Печень жарен с луком	100	160,5	89,70
8	Биточки рыбные	90	284,8	72,00
<b>Картофельные блюда</b>				
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
2	Макароны отварные	180	210	20,00
3	Рис с овощами" Мозаика"	180	116,7	41,50
4	Картофельное пюре	180	113	31,00
<b>Напитки</b>				
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
<b>РАЗНОЕ</b>				
1	Сырники творожная	120	292	60,00
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

