


ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

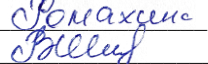
 А.Н. Шипулова



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 4 марта 2025

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	45,00
2	Маринованная капуста с овощами	100	213	45,00
3	Салат Деликатесный (св.огурец,краб.пал)	100	213	52,00
4	Салат Русская красавица (ветчина,сыр)	100	311,0	62,00
5	Винегрет овощной	100	130,1	47,00
6	Салат Новый (помидор,кириеш)	100	231	58,00
7	Салат Оригинальный (мар.огурец,яйцо,сыр)	100	146	60,00
1 блюдо				
1	Рассольник	250	438	78,00
1	Отбивная из птицы	110	186	138,00
2	Сердце ц\б в мол.соусе	75\75	168	112,00
3	Поджарка из мяса (свинина)	75\75	196	120,00
4	Окорочка запеченые	100	203,5	72,00
5	Рыба запеченая под овощами (горбуша)	110	165	142,00
6				
7				
Гарнир				
1	Картофельное пюре	180	169	45,00
2	Макароньы отварные	180	210	25,00
3	Гречка рассыпчатая	180	258,9	35,00
4	Перловка с овощами	180	239	48,00
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 