ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

_____ Г.А. Петрова

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

_____ Н.Н. Еговцева

МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 14 июня 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	37,00
2	Салат морковь с сыром	100	341	37,00
3	Салат Свежая капуста, морковь,зелень	100	112,5	32,00
4	Салат"Изумрудный"(св огурец,сыр,колбаса)	100	286	52,00
5	Салат" Бриз"(перец болг, огурец св)	100	213	52,00
6	Салат"Русская красавица"(ветчин,сыр,яйцо)	100	311,1	52,00
7	Салат"Винегрет овощной"	100	130,1	42,00
8	Салат"Оливье"	100	165	47,00
	1 блюдо			
1	Борщ из св капусты с птицей	250	203,4	62,00
2	Каша рисовая молочная	200	97	42,00
1	Гуляш из мяса (свинина)	75/ 75	196	94,00
2	Голубцы ленивые	100	117,5	92,00
3	Рыба запеченая с овощами(горбуша)	110	152	129,00
4	Окорочка запеченые	100	203,5	70,00
5	Отбивная из птицы	100	186	121,00
6	Котлета Домашняя	80	240,1	74,00
	Гарнир			
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	30,00
2	Рис с овощами Мозайка	180	116,7	42,00
3	Картофель жареный	180	169	42,00
4	Макароны	180	210	22,00
	Напитки			
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	30,00
5	Компот из сухофруктов	200	84	25,00
	РАЗНОЕ			
1	Сырники творожные	120	292	60,00
2	Сметана 20%	20	160	10,00
3	Молоко сгущеное	20	304,5	10,00
4	Соус красный основной	30	563	8,00
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_____