



ООО "Консалт-групп"  
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова

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

 Н.Н. Еговцева



## МЕНЮ СТОЛОВОЙ на 1 февраля 2024г

№ 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 овощной	100	130,1	37,50
5	Салат "Новый"( киреешки, помидор)	100	231	46,00
6	Салат "Русская красавица"( ветчин, сыр, яйцо)	100	311,1	49,50
7	Салат "Праздничный"(язык.гов, сол огур)	100	162,4	66,30
8	Салат "Нежный"( краб, капуста, помид)	100	146	45,50
<b>Супы</b>				
1	Суп- лапша с птицей	250	97,7	48,00
<b>Мясные блюда</b>				
1	"Фрикасе"( котлета руб. из птицы)	100	241,5	93,00
2	Мясо по- французки	250	325	137,00
3	Окорочка куриные запеченные	100	203,5	64,50
4	Котлета "Домашняя"	80	240,1	67,50
5	Рыба запеченая( горбуша. сыр)	100	252	131,50
6	Биточки рыбные (горбуша, минтай)	90	284,8	72,00
7	Почки говяжьи по- русски с сол огурцом	75\75	119	82,30
<b>Картофельные блюда</b>				
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
2	Макароньы отварные	180	210	20,00
3	Картофель запеченный в смет. Соусе	150	164,5	39,00
<b>Напитки</b>				
1	Чай с сахаром	200	38	9,50
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	14,00
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	Запеканка творожная	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

