

ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

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

Г.А. Петрова

Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 11 октября 2023г

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло растительное)	100	171,3	29,20
2	Свежая капуста с зеленым горошком	100	69,8	27,50
3	Салат из свежей капусты с морковью	100	91,5	24,00
4	Салат морковь с сыром	100	341	29,80
5	Салат "Русская красавица"(сыр, ветч, яйцо)	100	311,1	46,50
6	Салат "Деликатесный(краб палочки,кукуруз)	100	186	39,20
7	Салат "Юлькин "(сыр, колбаса)	100	213	46,50
8	Салат "Новый "(кириешки,помидор)	100	213	44,50
1	Суп Гороховый	250	152	45,70
ВТОРЫЕ БЛЮДА				
1	Жаркое по домашнему (свинина)	250	302,5	112,00
2	Фрикасе (котлета из птицы)	100	241,5	91,30
3	Поджарка из свинины	75.75	117,5	91,20
4	Окорочка курин, запеченные	100	203,5	59,70
5	Рыба жареная (минтай)	100	199	57,60
6	Котлета " Домашняя"	80	240,1	61,20
7				
ГАРНИРЫ				
1	Макароны отварные	180	210	19,00
2	Перловка с овощами	180	315,1	35,10
3	Катофельное пюре	180	113	27,80
4	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
НАПИТКИ				
1	Чай с сахаром	200	38	9,50
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	12,00
3	Кофе 3/1	200	417	25,00
4	Сок в ассортименте	200	138	25,00
5	Молоко 3/2%	200	251	22,00
6	Компот из сухофруктов	200	84	17,00
РАЗНОЕ				
1	Запеканка творожная	120	292	56,40
2	Молоко сгущеное	20	304,5	8,00
3	Сметана 20%	20	160	8,20
4	Соус красный основной	30	563	7,30
5	Майонез	20	620	6,50
6	Хлеб пшеничный	30	116,8	2,80
7	Хлеб славянский	30	81,0	2,90

Повар-бригадир Манакова, Е.Н.
Калькулятор Шмакова В.П.