

ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

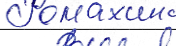
 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 4 февраля 2025

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	45,00
2	Салат Оригинальный (св.огурец,грибы)	100	183	58,00
3	Салат Оливье (св.огурец,колб.вар,яйцо)	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 Деликатесный (св,огурец,краб.пал)	100	146	52,00
8	Салат Юлькин (фасоль,помидор)	100	213	60,00
1 блюдо				
1	Рассольник	250	438	78,00
2				
1	Плов из мяса (говядина)	250	348	158,00
2	Отбивная из птицы	110	186	138,00
3	Окорочка запеченые	100	203,5	72,00
4	Поджарка из мяса (свинина)	80	117,5	120,00
5	Биточки рыбные	110	164	86,00
6	Биточки мясные с ананасом	120	241	115,00
7	Котлета Домашняя	80	240,1	82,00
Гарнир				
1	Картофельное пюре	180	169	45,00
2	Макароны отварные	180	210	25,00
3	Гречка рассыпчатая	180	258,9	35,00
4	Рис Мозайка	180	96	52,00
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 