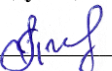
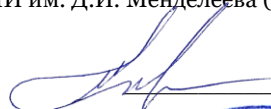


ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова



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

 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ на 6 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 "Деликатесный"(краб палоч, св огур)	100	186	39,20
5	Салат " Русская красавица"(сыр, ветч, яйцо)	100	311,1	46,50
6	Салат " Бриз"(морковь, грудка коп, перец)	100	231	45,80
7	Салат Оригинальный (грибы, ветчина)	100	193,2	45,10
8	Салат "Юлькин"(фасоль, сыр)	100	213	46,50
1	Борщ из свежей капусты	250	235	52,00
ВТОРЫЕ БЛЮДА				
1	Котлета мясная "Домашняя"	80\50	240,1	61,20
2	Тефтели мясные	80	258	72,30
3	Отбивная из птицы	110	186	117,80
4	Окорочка курн.запеченные	100	203,5	55,70
5	Плов из свинины	250	252	115,00
6	Рыба жаренная(минтай)	100	199	57,60
7	Мясо по- французки	250	325	135,70
ГАРНИРЫ				
1	Макароны отварные	180	210	19,00
2	Рагу овощное	150	175,5	35,50
3	Картофель жаренный	150	315,1	38,50
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	Компот из сухофруктов	200	84	15,00
РАЗНОЕ				
1	Сырники из творога	120	182	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 