


ООО "Консалт-групп"  
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

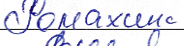
 А.Н. Шипулова



## МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 19 февраля 2025

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
1	Салат Свекла сыр( масло )	100	171,3	45,00
2	Салат Сельдь под шубой	100	183	52,00
3	Салат Нежный (св.огурец,колб.п.к св.капус)	100	213	58,00
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
<b>1 блюдо</b>				
1	Рассольник	250	438	78,00
<b>Гарнир</b>				
1	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	130,00
2	Мясо по-французски	250	325	154,00
3	Желудки ц\б в мол.соусе	75\75	154	98,00
4	Голубцы ленивые	120	258	96,00
5	Окорочка запеченые	100	203,5	72,00
6	Минтай в кляре	110	189	92,00
<b>Напитки</b>				
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
<b>РАЗНОЕ</b>				
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 