

ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 23 мая 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	35,00
2	Салат морковь с сыром	100	341	37,00
3	Салат Пекинка с овощами	100	112,5	47,00
4	Салат "Нежность"(краб, св томат)	100	146	48,00
5	Салат "Новый"(колб, кириешки)	100	231	50,00
6	Салат "Русская красавица"(ветчин, сыр, яйцо)	100	311,1	52,00
7	Салат "Оливье"	100	165	47,00
8	Салат "Юлькин"(фасоль, сыр	100	204,8	52,00
1 блюдо				
	Солянка мясная	250	530	75,00
	Каша пшеничная молочная	200	97	38,00
Гарниры				
1	Плов из мяса(говядина)	250	218,7	142,00
2	Котлета " Домашняя"	80	240,1	74,00
3	Мясо по- французки	250	325	145,00
4	Рыба запеченая с овощами(горбуша)	110	152	129,00
5	Окорочка запеченые	100	203,5	70,00
6	Отбивная из птицы	100	186	121,00
7	Печень ц\ б в сметан.соусе	75/75	164,2	89,00
Напитки				
1	Чай с сахаром	200	38	12,00
2	Чай с сахаром и лимоном	200	38	15,00
3	Кофе 3/1	200	417	25,00
4	Сок в ассортименте	200	138	25,00
5	Компот из сухофруктов	200	84	25,00
РАЗНОЕ				
1	Сырники из творога	120	292	60,00
2	Сметана 20%	20	160	10,00
3	Молоко сгущеное	20	304,5	10,00
4	Соус красный основной	30	563	8,00
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




