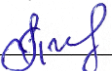


ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой


 Г.А. Петрова



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 19 февраля 2024

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

 Н.Н. Еговцева



№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло или майонез)	100	171,3	32,20
2	Салат морковь с сыром	100	341	31,80
3	Салат из свежей капусты с морковью	100	91,5	26,00
4	Винегрет оворцной	100	130,1	37,50
5	Салат"Бриз"(перец, морковь, грудка. копч)	100	213	51,00
6	Салат"Новый"(кириешки, помидор)	100	231	48,00
7	Салат"Русская красавица"(ветчин,сыр,яйцо)	100	311,1	49,50
8	Салат"Уральский"(печень, сол. огур)	100	286	48,50
9	Салат"Нежный"(краб, капуста, помид)	100	146	45,50
	Щи из св. капусты с птицей	250	197,5	58,00
1	" Фрикасе"(котлета из птицы,рублн)	100	241,5	93,00
2	Запеканка из печени	100	180,5	78,00
3	Окорочка куриные запеченные	100	203,5	66,00
4	Котлета "Домашняя"	80	240,1	67,50
5	Гуляш из мяса(свинина)	75\75	196	91,80
6	Рыба в кляре (минтай)	115	252	88,00
7	Тефтели мясные в молочном соусе	80\75	258	83,00
8	Печень по- строганорвски(говяжья)	75\75	160,5	89,00
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
2	Макароны отварные	180	210	20,00
3	Картофельное пюре	180	113	31,00
4	Рис с овощами" Мозаика"	180	116,7	41,50
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	24,00
РАЗНОЕ				
1	Сырники творожная	120	292	60,00
2	Сметана 20%	20	160	9,00
3	Соус красный основной	30	563	8,00
4	Майонез	20	620	7,00
5	Хлеб пшеничный	30	116,8	3,00
6	Хлеб славянский	30	81,0	3,10

Калькулятор _Шмакова В П

Повар-бригадир _Манакова,Е,Н

