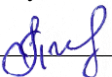



ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

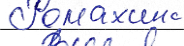
 А.Н. Шипулова



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 20 марта 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 Мимоза (яйцо,рыба,картоф)	100	213	52,00
3	Салат Деликатесный (св.огурец,краб.пал)	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 Бриз (перец болгар,св.огурец)	100	213	62,00
8	Салат Юлькин (фасоль,колб,помидор)	100	298	60,00
1 блюдо				
1	Щи из св капусты	250	203,5	70,00
Гарнир				
1	Плов из мяса (свинина)	250	215	148,00
2	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	130,00
3	Люля-кебаб	80	240,1	108,00
4	Рыба жареная (минтай)	100	195	73,00
5	Печень ц\б в мол.соусе	75\75	168	89,00
6	Чахэохбили	100\50	203	102,00
7	Тефтели в мол.соусе	80\75	258	88,00
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 