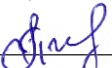
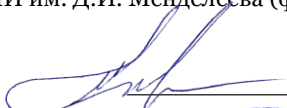


ООО "Консалт-групп"  
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

 Н.Н. Еговцева



## МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 16 февраля 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
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 "Нежный"( краб, капуста, помид)	100	146	45,50
	Борщ с фасолью	250	219	58,00
<b>Горячие блюда</b>				
1	"Фрикасе"( котлета из птицы, рублен)	100	241,5	93,00
2	Печень по- строгановски( говяжья)	75/75	160,5	89,00
3	Окорочка куриные запеченные	100	203,5	66,00
4	Котлета "Домашняя"	80	240,1	67,50
5	Рыба в кляре( минтай)	115	252	88,00
6	Мясо по- французки( свинина, карт., сыр)	250	325	137,00
7	Тефтели мясные в молочном соусе	80/75	258	81,50
8	Биточки рыбные	90	284,8	72,00
<b>Картофельные блюда</b>				
1	Гречка рассыпчатая	180	258,9	28,00
2	Макароньы отварные	180	210	20,00
3	Картофельное пюре	180	113	31,00
4	Перловка с овощами	180	315,1	37,00
<b>Напитки</b>				
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
<b>РАЗНОЕ</b>				
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

