ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

_____ Г.А. Петрова

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

_____ Н.Н. Еговцева

МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 31 января 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 Сельдь под шубой	100	112,5	52,00
3	Салат Оливье (св.огурец,колб.вар,яйцо)	100	213	52,00
4	Салат Русская красавица (ветчина,сыр)	100	311,0	60,00
5	Винегрет овощной	100	130,1	47,00
6	Салат Новый (помидор,кириеш)	100	231	62,00
7	Салат Деликатесный (св,огурец,краб.пал)	100	146	55,00
8				
	1 блюдо			
1	Рассольник	250	438	78,00
2				
1	Мясо по-французски	250	325	152,00
2	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	130,00
3	Тефтели в мол.соусе	80\75	258	88,00
4	Отбивная из птицы	110	186	138,00
5	Печень по-строгановски	75\75	164,2	98,00
6	Рыба запеченая под овощами (горбуша)	110	164	142,00
7				
	Гарнир			
1	Картофель жареный	150	169	52,00
2	Макароны отварные	180	210	25,00
3	Гречка рассыпчатая	180	258,9	35,00
4				
	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_____