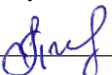
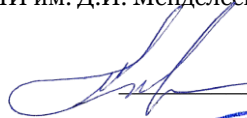


ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

 Г.А. Петрова



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

 А.Н. Шипулова



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 3 апреля 2025г

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	45,00
2	Салат Бриз (перец болг,св.огурец)	100	213	62,00
3	Салат Деликатесный (св.огурец,краб.пал)	100	213	52,00
4	Салат Русская красавица (ветчина,сыр)	100	311,0	62,00
5	Салат Пикинский с овощами	100	130,1	56,00
6	Салат Оригинальный (ветчина,грибы)	100	231	62,00
7	Капуста маринованная	100	213	45,00
8				
1 блюдо				
1	Харчо	250	438	82,00
2				
1	Мясо по-французски	250	325	162,00
2	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	130,00
3	Рыба запеченая с овощами (горбуша)	110	186	148,00
4	Окорочка запеченые	100	203,5	74,00
5	Котлета Домашняя	80	240,1	85,00
6	Гуляш из мяса (свинина)	75\75	117,5	120,00
7				
Гарнир				
1	Картофельное пюре	180	169	48,00
2	Макароны отварные	180	210	27,00
3	Гречка рассыпчатая	180	189	37,00
4	Рис Мозайка	180	98	56,00
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	30,00
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	10,00
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

