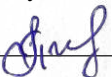



ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

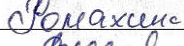
 Н.Н. Еговцева



МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 28 октября 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ				
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	45,00
2	Салат Пикинский с овощами	100	112,5	50,00
3	Салат Св,морковь, сыр	100	112,5	45,00
4	Салат Винегрет овощной	100	130,1	45,00
5	Салат Русская красавица(ветчина,сыр)	100	311,1	58,00
6	Салат Фунчоза	100	278	55,00
7	Салат Деликатесный (краб.пал.св.огурец)	100	146	52,00
8	Салат Новый (помидор,кириеш)	100	231	55,00
1 блюдо				
1	Щи из св.капусты	250	203,5	70,00
1	Окорочка запеченые	100	203,5	72,00
2	Рыба жареная (минтай)	100	152	65,00
3	Гуляш из мяса (свинина)	75\75	196	102,00
4	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	118,00
5	Почки по-русски	80\70	258	98,00
6	Плов из мяса (говядина)	250	348	158,00
7	Голубцы ленивые	110	258	96,00
Гарнир				
1	Перловка с овощами	180	95	48,00
2	Картофельное пюре	180	169	42,00
3	Гречка рассыпчатая	180	258,9	30,00
4	Макароны	180	210	25,00
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	Запеканка 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 