ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

_____ Г.А. Петрова

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

_____ Н.Н. Еговцева

МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 4 сентября 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
	ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ			
1	Салат Свекла сыр(масло)	100	171,3	42,00
2	Салат морковь с сыром	100	341	42,00
3	Салат Свежая капуста, морковь,зелень	100	112,5	36,00
4	Салат Оливье	100	165	50,00
5	Салат Русская красавица (ветчина,сыр,яйцо)	100	311,1	58,00
6	Салат Винегрет овощной	100	130,1	42,00
7				
	1 блюдо			
1	Солянка мясная	250	530	75,00
2	Суп лапша с птицей	250	97,7	55,00
1	Мясо по-французки	250	325	148,00
2	Отбивная из птицы	100	186,0	125,00
3	Окорочка запеченые	100	203,5	70,00
4	Рыба запеченая с овощами(горбуша)	110	152	132,00
5	Котлета Домашняя	80	240,1	78,00
6				
7				
	Гарнир			
1	Перловка с овощами	180	315,1	42,00
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	Напиток Каркаде	200	65	20,00
	РАЗНОЕ			
1				
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_____