

ООО "Консалт-групп"  
Заведующий столовой

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

 Г.А. Петрова

 Н.Н. Еговцева



## МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 31 октября 2024

№ п/п	Наименование	Выход, грамм	Эн.цен., Ккал	Цена, руб.
<b>ХОЛОДНЫЕ ЗАКУСКИ</b>				
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 Оливье	100	165	52,00
7	Салат Деликатесный ( краб.пал.св.огурец)	100	146	52,00
8	Салат Новый (помидор,кириеш)	100	231	55,00
<b>1 блюдо</b>				
1	Суп гороховый	250	119	68,00
2	Борщ из св.капусты	250	203,5	70,00
1	Мясо по-французски	250	325	147,00
2	Фрикасе (котлета из птицы)	110	141,5	118,00
3	Рыба запеченая с овощами(горбуша)	110	152	142,00
4	Голубцы ленивые	110	258	96,00
5	Гуляш из мяса ( свинина)	75\75	196	110,00
6	Сарделька (говяжья)	80	132	65,00
7	Отбивная из птицы	110	186	138,00
<b>Гарнир</b>				
1	Рис Мозайка	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
<b>Напитки</b>				
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
<b>РАЗНОЕ</b>				
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

  


