ООО "Консалт-групп"
Заведующий столовой

_____ Г.А. Петрова

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

_____ Н.Н. Еговцева

МЕНЮ СТОЛОВОЙ

на 16 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 св огурцы св помидоры	100	213	45,00
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	45,00
7	Салат Деликатесный (краб.пал.св.огурец)	100	146	52,00
8	Салат Новый (кириешки,помидор)	100	231	55,00
	1 блюдо			
1	Суп гороховый	250	119	66,00
2	Каша рисовая молочная	250	97,00	42,00
1	Тефтели мясныев соусе	80\75	258	88,00
2	Печень ц\б в сметаном соусе	75 \75	164,2	89,00
3	Окорочка запеченые	100	203,5	70,00
4	Рыба жареная(минтай)	100	152	65,00
5	Котлета"Домашняя"	80	240,1	80,00
6	Жаркое по- дамашнему(говядина)	250	302,5	145,00
7	"Фрикасе"(котлета из птицы)	110	141,5	110,00
	Гарнир			
1	Капуста тушеая	180	54,8	45,00
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	65,00
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_____