



# Комплекс. обсл. (на 1 человек)

на 1 чел. 1.

МЕНЮ на «11» 15. 2022-23.

Столовая / Общ. пит. / Кол. порций / Цена / Итого

## I вариант

Мини со сметаной и куриц. филе.	1/250г	40.00
Макарон. отварн.	1/150г	20.00
Котлетка рублен.	1/30г	40.00
Салат "Овощной" (без яиц от сыра)	1/100г	31.00
Компот из сухофруктов	1/200г	15.00
Хлеб пшеничный	1/100г	4.00
<b>Итого:</b>		<b>150.00</b>

## II вариант

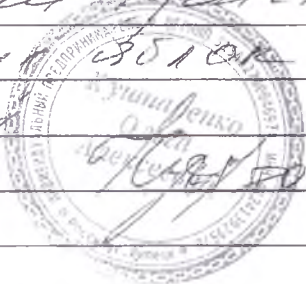
Ланч по-домашнему	1/250г	40.00
Пюре картофельное с соусом	1/150/20г	20.00
Мясные в сметан. соус.	1/55/20г	38.00
Булочка с фаршем	1/110г	35.00
Чайпиток вишневый	1/200г	10.00
Хлеб пшеничный	1/100г	4.00
<b>Итого:</b>		<b>147.00</b>

## III вариант

Салатка мясная	1/250г	40.00
Каша гречневая отварн. с мясом	1/150г/100г	25.00
Рис по-мариньяски	1/65/30г	50.00
Салат из свежей моркови с сахаром и смет.	1/100г/16.00	
Чай с сахаром и лимоном	1/200г	15.00
Хлеб пшеничный	1/100г	4.00
<b>Итого:</b>		<b>150.00</b>

## IV вариант

Суп "Картофель. с зелен. горошек.	1/250г	40.00
Каша молочная, геркулесов.	1/150/100г	25.00
Салат "из свежих салата"	1/100г	38.00
Пюре с овощами тушен.	1/65/25г	42.00
Компот из свежих яблок	1/200г	15.00
Хлеб пшеничный	1/100г	4.00
<b>Итого:</b>		<b>144.00</b>





# МЕНЮ на « \_\_\_ » \_\_\_\_\_ 200\_\_ г.

Столовая ГОБПОУ ПОИЧим.К.И.Ищуркова

5 вариант		Выход:	
Суп „Гороховый с картофелем“	1/200гр.		40.00
Чаша пиленная с теляти	1/250гр.		25.00
Томатный соус со сметаной	1/65/100гр		45.00
Оладьи с отменом			20.00
Сок апельсиновый в ассорт.			30.00
Хлеб пшеничный	1/100гр		4.00
		Итого:	164.00.

