

МЕНЮ

НА «22» мая 2022 Г.

Уч. Верещаго
Верещаго Д.
У. А. Давыдов

	НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюда	Цена
	Холодные блюда и закуски		
1	Макаронн. отвар. с маслом	150	13.62
2	шницель куриный	75	25.00
3	котлет из курицы	200	14.00
4	хлеб дрожжевой	20	2.00
5			
	Первые блюда		
1			
2			
3			
	Полупорции		
1	Суп мясной куриный	200	16.00
2	котлет. тушеная	150	14.00
3	котлет. жаренная	50	25.00
	Вторые блюда		
1	хлеб дрожжевой	20	2.00
2	котлет. свиной	200	4.00
3			
4			
5			
6			
	Гарниры		
1	пюре с кабачком	100	39.00
2	соемса запим в тесте	100	30.00
3	хлебцы с сыром	75	15.00
	Третьи блюда		
1	пирог с кондитерской	75	14.00
2	пирог с кондитерской	75	14.00
3	Ватрушка с творогом	75	15.00
4	Булочка маковая	100	12.00
	Сдобные хлебобулочные кондитерские изделия		
1			
2			
3			
4			

Зав. столовой

Л. С.
Калькулятор

Ст. повар

МЕНЮ

НА «25» мая 2021 Г.

Уд. Вручено
 Директор
 Г. Я. Яковлев

	НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюда	Цена
Холодные блюда и закуски			
1	Макаронны с вареным мясом	150	13.62
2	кобасо, м.т.е.ч.	50	24.30
3	хлеб держимужский	20	2.00
4	каши из шпотов с апельс.	200	14.50
5			
Первые блюда			
1			
2			
3			
Полупорции			
1	Суп мясной курица	200	16.00
2	сваренная со свиниц.	20/100	41.60
3	хлеб держимужский	20	2.00
	чай	200	4.00
Вторые блюда			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
Гарниры			
1	шницл с колбасой	100	39.00
2	х.г.п.ч. с картош.	75	15.00
3	соем. в тее	100	30.00
Третьи блюда			
1	Вареники с творогом	75	15.00
2	пирог с яблоками	75	14.00
3	Вуши московская	100	12.00
4			
Сдобные хлебобулочные кондитерские изделия			
1			
2			
3			
4			

Зав. столовой

[Signature]

Ст. повар

Калькулятор

МЕНЮ

НА «26» мая 2021 Г.

Утверждено
 Директор: *А.А. Колосов*

	НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюда	Цена
Холодные блюда и закуски			
1	желе с вареной е мясом	150	13.62
2	печень по-строгановски	75/75	28.07
3	хлеб датский	20	2.00
4	салат с мясом	200	14.00
5			
			37.69
Первые блюда			
1			
2			
3			
Полупорции			
1	суп гороховый с мясом	200	18.70
2	картофельное пюре с мясом	150	14.00
3	комбоды доедая теорет.	50	25.00
Вторые блюда			
1	хлеб датский	20	2.00
2	чай сладкий	200	4.00
3			
			63.70
Гарниры			
1	Пшеница с соевыми	100	39.00
2	халуми с сыром	75	15.00
3	сосиски в тесте зап.	100	30.00
Третьи блюда			
1	пирожки с яблоками	75	14.00
2	пирожки с капустой	75	12.00
3	вотаники с творогом	75	15.00
4	булочки мясные	100	12.00
Сдобные хлебобулочные кондитерские изделия			
1			
2			
3			
4			

Зав. столовой

[Signature]

Ст. повар

Калькулятор

МЕНЮ

НА «28 мая» 20 24 Г.

Заведующий:
Директор: *И.А. Давыдов*

	НАИМЕНОВАНИЕ	Выход блюда	Цена
Холодные блюда и закуски			
1	Копченое тушеное мясо	150	18.19
2	сосиски отварные	50	25.00
3	хлеб докторский	20	2.00
4	мороз картофельный	200	14.50
5			
Первые блюда			57.69
1			
2			
3			
Полупорции			
1	Макаронные отварные с мясом	150	13.69
2	шницель курдючный	75	25.00
3			
Вторые блюда			
1			
2			
3			
4			
5			
6			
Гарниры			
1			
2			
3			
Третьи блюда			
1	Выпечка пироги с кондитерской	75	14.00
2			
3			
4			
Сдобные хлебобулочные кондитерские изделия			
1			
2			
3			
4			

Зав. столовой *И.А. Давыдов*

Ст. повар _____

Калькулятор _____