

Klaipėdos r. Kretingalės pagrindinė mokykla

**20 DIENŲ LAISVAI PASIRENKAMŲ
PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS**

2024–2025 m. m.

Įstaigos darbo laikas
Nuo 7.30 iki 17 val.

TVIRTINU
Direktorė

Jurgita Alčauskienė

Sudarė:
Vyr. virėja

Dalia Drungilienė

PIETŪS

I savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Kopūstų sriuba A	7	6/1	150
Plovas (vištiena) T	1,7	126/4	125/75
Orkaitėje keptas kalakutienos filė	7	108/1176TGP10 N	100
Pilno grūdo makaronai	1, 3	113/4	100
Varškės apkepas	3,7	85/3	200
Burokėlių salotos		15/1	70
Agurkai		31/1	80
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos A		119/4	20
Konservuoti agurkai A		31/1	50
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	174/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

I savaitė. Antradienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Barščių sriuba A	7	1/1	150
Paukštienos šnicelis (vištiena) T	1, 3	57/4	100
Vištienos kepsnys T	3	KR 08	100
Kepti varškėčiai	1, 3, 7	7-8/166T	200
Biri grikių kruopų košė	7	5/1	100
Makaronai	1, 3	113/4	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Morku salotos A		25/4	70
Pomidorai A		48/2	80
Vanduo su citrina		17/5	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

I savaitė. Trečiadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Žirnių sriuba	7	7/4	150
Kiaulienos kepsnys T	3	NR.4	100
Jautienos guliašas T	1	1/1	100/20
Virti varškėčiai	3, 7	7-3/60T	140
Biri grikių kruopų košė	1, 7	5/1	100
Virtos bulvės		1/4	90
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Paprikos lazdelės		120/4	60
Agurkų lazdelės		149/4	80
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

I savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Lietuviški šaltibarščiai A	3,7	1/1	150
Netikras zuikis(kiauliena)	1,7	18/1	100
Balandėliai (kiaulienos kumpinė) T	1, 3	11-5/114T10	249
Varškės sklindžiai	1,3, 7	373	200
Bulvių košė	7	2/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Pomidorai A		48/2	50
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

I savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Daržovių sriuba su pupelėmis A	7	4/4	150
Žuvies piršteliai T	3, 4	42/4	100
Kepta lašiša T	4	9-7/145T	100
Lietiniai su varške	1, 3, 7	6- 8/163TV10N	300
Ryžia	1, 7	3-3/36T	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Morku salotos A		25/4	70
Salotų lapelių, agurkų ir ridikėlių salotos		105/4	70
Agurkai A		31/1	80
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	1169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

II savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Lietuviški šaltibarščiai	3,7	KR 06	150
Jautienos guliašas T	3	1/1	120
Kiaulienos karbonadas „Jūra” T	1,3,7	KR/01	100
Varškės apkepas	3, 7	85/3	200
Virtos bulvės		1/4	90
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Pomidorai A		48/2	60
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duonas	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

II savaitė. Antradienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Pomidorų sriuba A	1,7	8/4	150
Makaronai su vištiena ir daržovėmis T	1,7	2/6	250
Vištienos kepsnys "Astra" T	3	KR 010	125
Lietiniai su vištiena	1, 3, 7	10-8/171T10	250
Lietiniai su varške	1, 3, 7	6-8/163TV10N	300
Pilno grūdo makaronai	1,7	113/4	100
Morkų salotos		25/4	50
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Paprikos lazdelės A		120/4	60
Agurkai A		27/1	80
Vanduo su citrina		17/5	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

II savaitė. Trečiadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta morkų sriuba su skrebučiais	1,7	2/5	150
Žuvies pršteliai T	1,3,7	42/4	120
Kepta lašiša T	4	9-7/145T	100
Žuvies kukuliai pomidorų padaže T	4	KR 013	100
Kepti varškėčiai T	3,7	7-8/166T	200
Pilno grūdo makaronai	1,7	113/4	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Burokėlių salotos A		15/1	60
Pomidorai A		48/2	60
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

II savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išseiga
Pupelių sriuba A		5/4	150
Netikras zuikis (maltos kiaušienos gaminyje) T	3, 7	18/1	100
Kiaušienos kepsnys T	3	AKMP- SMLPC-10E	100
Virti varškėčiai	3, 7	7-3/60T	140
Makaronai	1, 7	113/4	100
Virtos bulvės		1/4	90
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Agurkai A		27/1	50
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Žali žirneliai (konservuoti)		34/1	50
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

II savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Agurkinė	7	6/4	150
Vištienos kepsnys T	1,3	KR 08	100
Užkeptas vištienos kepsnys su persikais kepsnys T	1, 3	KR 02	100
Varškės sklandžiai	3, 7	KR 09	155
Ryžiai	1,7	3-3/36AT	100
Kopūstų porų salotos A		6/1	50
Agurkų lazdelės A		149/4	50
Sviesto - grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Vanduo su citrina		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

III savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiga
Lietuviški šaltibarkščiai A	3,7	1/1	150
Vištienos filė grietinėlės padaže T	1,7	97/4	100/20
Vištienos kepsnys T	3	KR 08	100
Vištienos guliašas T	7	10/5100TG10N	140
Varškės apkepas	3, 7	85/3	200
Ryžiai	1	3-3/36AT	100
Pekino kopūsto salotos A		29/4	70
Morkų salotos A		25/4	50
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Vanduo su citrina		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

III savaitė Trečiadienis

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Raugintu kopūstų sriuba A	7	KR/06	150
Kiaulienos kepsnys T	1,3	NR.4	100
Balandėliai (kiauliena)	3,7	11-5/114T10	249
Virti varškėčiai T	3, 7	7-3/60 T	140
Virtos bulvės		60/4	100
Makaronai	1, 7	113/4	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		5/1	20
Morkų salotos A		25/4	70
Paprikos lazdelės A		120/4	50
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

III savaitė Trečiadienis

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp.Nr.	Išėiga
Barščių sriuba A	1,7	1/1	150
Plovas (vištiena)	1	126/4	120/70
Kalakutienos filė karbonadas	7	108/1176TGP10N	100
Vištienos šlaunelių mėsos suktinukai T	3	10-7/147T10	200
Kepti varškėčiai	1,3, 7	7-8/166T	200
Pilno grūdo makaronai	7	113/4	100
Pomidorai A		48/2	50
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Šaldytos uogos		119/4	20
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Sviesto - grietinės padažas	7	5/1	25
Vanduo su citrina		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

III savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Žirnių sriuba A	7	7/4	150
Žuvies šnicelis T	4	31/1	100
Kepta lašiša T	4	9-7/145T	110
Kepta Jūros lydeka T	3, 4	9-7/144T	110
Lietiniai su varške	1, 3, 7	6- 8/163TV10N	300
Bulvių košė	7	2/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Morkų salotos A		25/4	60
Burokėlių salotos A		120/4	60
Vanduo su citrina		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

III savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta morkų sriuba	7	2/5	150
Varškės apkepas	3/7	85/3	200
Žemaičių blynai (kiaulienos arba jautienos kumpis)	3	KR 011	200
Kiaulienos kepsnys "Jūra" T	1, 3	KR 01	100
Grikliai	1, 7	5/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Salotų lapeliu, agurkų ir ridikėlių salotos		105/4	50
Pomidorai A		48/2	50
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

IV savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Ukrainietiški barščiai	7	9/4	150
Makaronai su vištiena ir daržovėmisT	7	2/6	200
Vištienos kepsnys T	3	KR 08	100
Varškės apkepas	3, 7	85/3	200
Traški vištiena su sezamu T	3,11	10-8/164TGP	100
Ryžiai	1, 7	3-3/36AT	100
Pomidorų ir agurkų salotos A		8/5	60
Morkų salotos A		25/4	70
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Vanduo su citrina		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

IV savaitė. Antradienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta moliūgu sriuba su skrebučiu A	7	116/4	150
Balandėliai (kiauliena) T	1, 3	11-5/114T 10	249
Kiaulienos guliašas T		1/1	120
Virti varškėčiai	3, 7	7-3/60T	140
Virtos bulvės		1/4	90
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Burokėlių salotos A		15/1	80
Agurkai A		27/1	60
Vanduo su citrina		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

IV savaitė. Trečiadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Pomidorų sriuba A	1,7	8/4	150
Vištienos filė grietinėlės padaže	1,3,7	97/4	100/20
Vištienos šnicelis T	3	57/4	100
Kepti varškėčiai	3,7	7-8/166T	100
Ryžiai	1,7	3-3/36AT	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Agurkai A		48/2	50
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

IV savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Lietuviški šaltibarščiai	7	1/1	150
Kepta lašiša T	3	9-7/145T	110
Žuvies kukuliai pomidorų padaže T	4, 3	KR 013	100
Lietiniai su varške A	1, 3, 7	6- 8/163TV10N	300
Kepta jūros lydeka	3,4	9-7/144T	110
Virtos bulvė	7	60/4	80
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Šaldytos uogos		119/4	20
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Morkų salotos A		149/4	80
Paprikos lazdelės A		120/4	50
Vanduo su apelsiniais		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

PIETŪS

IV savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.50** iki **14.30** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Žirnių sriuba A	6,9	7/4	150
Kiaulienos kepsnys T	1,3	NR.4	100
Befstrogenas (jautienos kumpis) T	1, 3	KR 05	100
Žemaičių blynai (kiaulienos arba jautienos kumpis)	3	KR 011	200
Varškės sklandžiai	1,3,7,	373	200
Biri grikių kruopų košė	1, 7	96/1	100
Pomidorų ir agurkų salotos A		8/5	29/27
Morkų salotos A		25/4	50
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Sviesto - grietinės padažas	7	5/1	25
Vanduo su citrina		17/5	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).