

Klaipėdos r. Kretingalės pagrindinė mokykla

**20 DIENŲ LAISVAI PASIRENKAMŲ  
PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS**

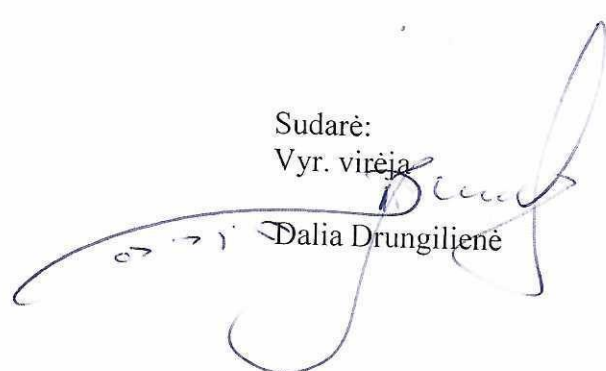
2025 m. -2026 m.

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.	Išeiğa
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
Ryžiai	1, 7	3-3/36T	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:

Vyr. virėja

Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė

Jurgita Alžauskienė

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
Kalakutienos kotletas T	1, 3	57/4	100
Paukštienos šnicelis 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
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Vanduo su citrina		17/5	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alcauskienė

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.	Išeiga
Trinta moliūgų sriuba A	7	116/4	150
Guliašas(kiauliena arba jautiena)	3	1/1	120/20
Balandėliai (kiaulienos kumpis) T	1,3	11-5/114T10	249
Varškės sklindžiai	1,3, 7	373	200
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:

Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jūrgita Alauskienė

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriujė 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
Pomidorų ir raudonųjų lęšių sriuba T	1,7	129/4	150
Netikras zuikis(kiauliena)	1,7	18/1	100
Makaronai pilno grūdo	1,7	113/4	100
Virti varškėčiai	3,7	7-3/60T	140
Bulvių košė	7	2/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jautienos befstrogenas (jautienos kumpis)	1.3	KR05	120
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Burokėlių salotos A		15/1	70
Agurkai A		31/1	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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alžauskienė

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
Pupelių sriuba A	7	5/4	150
Žuvies kukulaičiai pomidorų padaže T	1,3	46/4	120/45
Kepta lašiša T	4	9-7/145T	100
Lietiniai su varške	1, 3, 7	6- 8/163TV10N	300
Kepta jūros lydeka	3,4	9-7/144T	110
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
Kopūstų salotos su porais A		6/1	50
Salotų lapelių, agurkų ir ridikėlių salotos		105/4	70
Agurkai A (pagal sezoniskumą)		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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alčiauskienė

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. Pirmadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Trinta moliūgų sriuba su skrebučiu A	7	116/4	150
Kalakutienos kotletas T	1,7	57/4	100
Vištienos kepsnys T	3	KR08	100
Užkeptas vištienos kepsnys su persikais T	1,3	KR02	100
Biri grikių kruopų košė	7	7-8/166T	100
Varškės apkepas	3, 7	85/3	200
Ryžiai	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
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Agurkai A		31/1	80
Šviežių kopūstų ir morkų saltos		10/5	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:

Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alcauskiene

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. Antradienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiga
Agurkinė sriuba A	7	6/4	150
Makaronai su vištiena ir daržovėmis T	1, 7	2/6	250
Vištienos kepsnys "Astra" T	3	KR 010	125
Vištienos šnicelis T	3	57/4	100
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
Salotų lapelių, agurkų ir ridikėlių		105/4	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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė Jurgita Alauskienė

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.	Išeiğa
Barščių sriuba A	1,7	1/1	150
Žuvies piršteliai T	1,3,7	42/4	120
Kepta lašiša T	4	9-7/145T	100
Kepta jūros lydeka T	3,4	9-7/144T	110
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
Morkų salotos A		25/4	60
Koncervuoti žirneliai A		1/1	50
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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alčauskienė

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.	Išeiga
Žirnių sriuba A	7	7/4	150
Juatieenos guliašas T	3	1/1	120
Kiaulienos 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
Burokėlių salotos A		15/1	60
Pekino kopūstų salotos A		29/4	70
Marinuoti agurkai A		31/1	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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alcauskiė

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
Pomidorų sriuba A	1,7	8/4	150
Guliašas (kiauliena arba jautiena)	1,3	1/1	120
Užkepta kiaulienos kepsnys	3,7	KR03	150
Biri grikių kruopų košė	1,7	5/1	100
Kiaulienos karbonadas „Jūra“	1,3,7	KR/01	100
Varškės sklandžiai	3,7	KR 09	155
Virtos bulvės		60/4	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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktore  
Jurgita Alzauskienė

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. Pirmadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiga
Barščių sriuba A	7	1/1	150
Netikras zuikis (kiaulienos gaminys) T	1,7	18/1	... 100
Kiaulienos kepsnys T	3	Nr.4	100
Kiaulienos zrazas T	1,3,7	11-7/144T10	100
Virti varškėčiai	3, 7	7-3/60T	200
Bulvių košė	7	2/1	100
Pekino kopūsto salotos A		29/4	70
Morkų salotos A		25/4	50
Koncervuoti žirneliai		1/1	60
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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alauskienė

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.	Išeiga
Pomidorų ir raudonųjų lęšių sriuba A	1,7	129/4	150
Vištienos filė grietinėlės padaže	1,7	97/4	100/20
Orkaitėje kepta kalakutienos filė	7	108/1176TGP 10	100
Užkeptas vištienos kepsnys su persikais T	1,3	KR09	150
Ryžiai	1	3-3/36AT	100
Lietiniai su varške	1, 3,7	6- 8/163TV10N	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		5/1	20
Kopūstų salotos A		25/4	70
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:  
Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alčiauskienė

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 tarpuotų 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.	Išeiğa
Trinta morkų sriuba su skrebučiu A	1,7	2/5	150
Plovas (kiauliena)	1	3/1	120/80
Balandėliai	3,7	11-5/114T10	249
Užkeptas kiaulienos kepsnys T	1,3,7	KR 03	150
Varškės sklindžiai	1,3, 7	373	200
Virtos bulvės		1/4	90
Pomidorai A		48/2	50
Marinuoti agurkai A		31/1	60
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:

Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alžauskienė

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.	Išeiga
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
Kepti varškėčiai T	3, 7	7-8/166T	200
Virtos bulvės		1/4	90
Ryžiai	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
Morkų salotos A		25/4	60
Burokėlių salotos A		120/4	60
Pekino kopūsto salotos A		29/4	70
Vanduo su citrina		136/4	150
Kefyras	7	169/3	150
Pienas	7	140/4	150
Pilno grūdo duona	1	172/4	25

Sudarė:  
Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

  
 Direktoriė  
 Jurgita Alčauskienė

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
Daržovių sriuba su pupelėmis	7	2/5	150
Varškės apkepas	3/7	85/3	200
Vištienos guliašas T	7	10/5100TG 10N	140
Vištienos kepsnys „Astra“ T	3	KR 010	125
Ryžiai	1	3-3/36/AT	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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Directorė  
Jurgita Alžauskienė

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.	Išeiğa
Kopūstų sriuba A	7	6/1	150
Makaronai su vištiena ir daržovėmis T	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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alčauskienė

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. Antradienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiga
Agurkinė A	7	6/4	150
Balandėliai (kiauliena) T	1, 3	11-5/114T 10	249
Kiaulienos kepsnys „Jūra“ T	1,3	KR01	100
Kiaulienos kepsnys T	1,3	Nr.4	100
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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

  
 Direktorė  
 Jurgita Alčauskienė

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. Trečiadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiga
Barščių sriuba A	1,7	1/1	150
Vištienos filė grietinės 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
Morkų salotos A		25/4	70
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:

Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė  
Jurgita Alčauskienė

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. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta morkų sriuba A	7	2/5	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
Burokėlių salotos A		15/1	0
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:

Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Dirktorė  
Jurgita Alauskienė

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 – perlinių kruopų sriuba	1,6	16/5	150
Netirkas zuikis (kiaulienos gaminys)T	3,7	18/1	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
Kopūstų ir porų salotos A		6/1	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: Vyr. virėja  
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

  
 Direktorė  
 Jurgita Aleauskienė

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).