

Klaipėdos r. Kretingalės pagrindinė mokykla

20 DIENŲ LAISVAI PASIRENKAMŲ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS

2023 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.	Išeiga
Daržovių sriuba su pupelėmis A	7	4/4	150
Plovas (kiauliena) T	1	120/80	120/110
Kiaulienos kepsnys T	3	AKMP-SMLPC-10E	100
Befstrogenas (jautienos kumpis) T	1, 7	KR 05	110
Varškės sklindžiai	1, 7, 3	373	200
Biri grikių kruopų košė	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 A		119/4	20
Burokėlių salotos su žaliais žirneliais A		15/1	70
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	172/4	25

Sudarė:

Vyr. virėja
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Dirkiorė
Jurgita Alėauskienė

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.	Išeiğa
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 padažas0	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Cukinių lazdelės A		148/4	80
Kopūstų salotos su morkomis A		10/5	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 Alėauskienė

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. Trečiadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Žirnių sriuba	7	7/4	150
Orkaitėje keptas kalakutienos filė karbonadas T	7	108/1176TGP 10N	100
Vištienos filė grietinėlės padaže T	7	97/4	100/20
Vištienos filė kepsnys "Astra" T	1, 3, 7	KR 010	125
Varškės apkepas	3, 7	85/3	200
Birė 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
Morkų salotos A		25/4	50
Pekino kopūstų salotos su agurkais ir pomidorais 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:

Vyr. virėja
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktorė
Jurgita Alėauskienė

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. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Trinta morkų sriuba su skrebučiais	7	2/5	150
Jautienos guliašas T	1	1/1	100
Kiaulienos karbonadas "Jūra" T	1, 3, 7	KR 01	100
Balandėliai (kiaulienos kumpinė) T	1, 3	11-5/114T10	249
Virti varškėčiai	3, 7	7-3/60T	140
Bulvių košė su moliūgais	7	139/4	100
Griķiai	1, 7	5/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Pomidorų ir agurkų salotos A		105/4	60
Kopūstų salotos A		9/5	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

I savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Kopūstų sriuba A	7	6/1	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
Makaronai	1, 7	113/4	100
Biri perlinių kruopų košė	1, 7	2/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Žiedinių kopūstų salotos su pomidorais A		101/4	75
Agurkai A		31/1	150
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
Iurgita 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. Pirmadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Raugintų kopūstų sriuba A		KR 06	150
Užkeptas vištienos kepsnys T	3	KR 02	150
Vištienos šnicelis T	3	57/4	100
Vištienos kepsnys T	3	KR 08	100
Varškės apkepas	3, 7	85/3	200
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
Virtos bulvės		1/4	90
Kopūstų porų salotos A		6/1	50
Keptų burokėlių salotos su pupelėmis A		104/4	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:


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. Antradienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Tiršta perlinių kruopų sriuba su daržovėmis A	7	147/4	150
Viso grūdo makaronai su vištiena T	1, 7	2/6	200
Vištienos kepsnys "Jūratė" T		KR 04	100
Lietiniai su vištiena	1, 3, 7	10-8/171T10	250
Lietiniai su varške	1, 3, 7	6-8/163TV10N	300
Grikliai	7	5/1	100
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:

Direktore
Jurgita Alėnuskienė

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
Trinta brokolių sriuba su skrebučiais	7	90/4	150
Žuvies kukulaičiai T	3, 4	156/4	100
Kepta lašiša T	4	9-7/145T	100
Žuvies kukuliai pomidorų padaže T	4	KR 013	100
Virti varškėčiai T	3, 7	7-3/60T	140
Virtos bulvės		1/4	90
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
Morkų salotos A		25/4	50
Žiedinių kopūstų salotos su pomidorais A		100/4	75
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 Alėnaskienė

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.	Išeiža
Žirnių sriuba A	7	7/4	150
Netikras zuikis (maltos kiaušienos gaminys) T	3, 7	18/1	100
Kiaušienos kepsnys T	3	AKMP-SMLPC-10E	100
Balandėliai (kiaulienos kumpinė) T	3, 7	11-5/114T10	249
Kepti varškėčiai	3, 7	7-8/166T	200
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
Cukinių lazdelės A		148/4	30
Pekino kopūstų salotos su agurkais ir pomidorais 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:

Vyr. virėja
Dalia Drungilienė

Tvirtina:

Direktore
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. Penktadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta moliūgų sriuba su skrebučiais	7	116/1	150
Kiaulienos guliašas T	1	1/1	120
Užkeptas kiaulienos kepsnys T	1, 3	KR 03	100
Cepelinai su mėsa (kiaulienos kumpis)	3	KR 012	180
Varškės sklindžiai	3, 7	KR 09	155
Bulvių košė	7	2/1	100
Morkų salotos A		25/4	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:


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

III savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Burokėlių sriuba su pupelėmis A	7	1-3/25AT	150
Vištienos kepsnys "Astra" T	3	KR 010	125
Vištienos kepsnys T	3	KR 08	100
Vištienos guliašas T	7	10/5100TG10N	140
Virti varškėčiai	3, 7	7-3/60T	140
Ryžiai	1	3-3/36AT	100
Virtos bulvės		1/4	90
Kopūstų salotos su morkomis A		10/5	50
Keptų burokėlių salotos su pupelėmis A		104/4	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:


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

III savaitė. Antradienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Kopūstų sriuba	7	6/1	150
Jautienos guliašas T	3	1/1	120
Kiaulienos kepsnys T	3	AKMP-SMLPC-10E	100
Įdaryta paprika (kiaulienos kumpis) T	1, 3	1K/KA	280
Kepti varškėčiai	3, 7	7-8/166T	200
Grikių košė	1, 7	5/1	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
Pekino kopūstų salotos su agurkais ir pomidorais A		29/4	70
Žali žirneliai (konservuoti) A		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:


Vyr. virėja
Dalia Drungilienė

Tvirtina:


Direktorė
Jurgita Alauskienė

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. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo 10.50 iki 14.30 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Agurkinė A	7	6/4	150
Žuvies maltinis T	3, 4	32/1	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
Grikiai TA	1, 7	5/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Cukinių lazdelės A		148/4	70
Kopūstų salotos A		9/5	50
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 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.	Išeiğa
Trinta žiedinių kopūstų sriuba	7	147/4	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
Varškės sklandžiai	3, 7	KR 09	155
Virtos bulvės		1/4	90
Griekiai	1, 7	5/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Morkų salotos A		25/4	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:

Direktorė
Jurgita Alėšauskienė

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
Ukrainietiški barščiai	7	9/4	150
Vištienos filė grietinėlės padaže T	7	97/4	100/20
Vištienos kepsnys T	3	KR 08	100
Kalakutienos troškiny su daržovėmis T		10/5103T	140
Varškės apkepas	3, 7	85/3	200
Griekiai	1, 7	5/1	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 Alėnuskienė

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
Žirnių sriuba A	7	1-3/24AT	150
Balandėliai (kiauliena) T	1, 3	11-5/114T 10	249
Kiaulienos kepsnys	3	AKMP-SMLPC-10E	100
Kiaulienos guliašas T		1/1	120
Kepti varškėčiai	3, 7	7-8/166T	200
Virtos bulvės		1/4	90
Biri perlinių kruopų košė	1, 7	2/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Šaldytos uogos		119/4	20
Burokėlių salotos su žaliais žirneliais A		16/1	70
Šv.agurkai griežinėliais A		27/1	80
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
Iurijita Alčiūskienė

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.	Išeiğa
Trinta moliūgų sriuba su skrebučiais A	7	116/4	150
Varškės sklandžiai	3, 7	KR 09	155
Vištienos kotletas T	3	20/4	100
Vištienos filė kepsnys "Jūratė" T	3, 7	KR 04	100
Traški vištienos filė su sezamais T	3, 11	10-8/164TGP	100
Makaronai	1, 7	113/4	80
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
Kopūstų salotos su morkomis A		10/5	80
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:

Direktore
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.	Išeiğa
Trinta brokolių sriuba su skrebučiais	7	6/4	150
Žuvies šnicelis T	3	31/1	100
Kepta lašiša T		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
Bulvių košė	7	2/1	100
Sviesto – grietinės padažas	7	5/1	25
Šaldytos uogos		119/4	20
Jogurtinė grietinė 10%	7	60/4	20
Agurkų lazdelės A		149/4	80
Žiedinių kopūstų salotos su pomidorais A		100/4	75
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 Alėnaskienė

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.	Išeiğa
Pomidorų ir raudonųjų lešių sriuba A	7	129/4	150
Netikras zuikis (maltos 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
Virti varškėčiai	3, 7	7-3/60T	140
Virtos bulvės		1/4	100
Biri grikių kruopų košė	1, 7	96/1	100
Kopūstų ir porų salotos A		6/1	50
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:

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).