

1 savaitė

Pirmadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Šaldytų daržovių sriuba (tausojantis)	SRI-23	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Kiaulienos kukuliai (išpjova)(tausojantis)	KLN-10	120	
Virta pieniška dešrelė	AAP-5	80	
Varškės (9%) spygliukai (tausojantis)	VAR-5	200	
GARNYRAS			
Bulvių košė su sviestu(82%)(tausojantis)	BLV-8	100	
Kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos(augalinis)	DAR-13	50	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Grietinės padažas	PAD-18	40	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10metų mokiniams(11.05-11.15val/11.25-11.30val.)-12.15	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
Patiekalo pavadinimas			
Šaldytų daržovių sriuba (tausojantis)	SRI-23	150	
Kiaulienos kukuliai (išpjova)(tausojantis)	KLN-10	120	
Bulvių košė su sviestu(82%)(tausojantis)	BLV-8	100	
Kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos(augalinis)	DAR-13	50	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
PIK NIK sūrio lazdelės	PGZ-5	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11-m.ir vyresnių mokiniams(10.20-11.30val/11.45-12.15val-12.40val			
Šaldytų daržovių sriuba (tausojantis)	SRI-23	150	
Kiaulienos kukuliai (išpjova)(tausojantis)	KLN-10	120	
Bulvių košė su sviestu(82%)(tausojantis)	BLV-8	100	
Kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos(augalinis) su padažu	DAR-13	50	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
PIK NIK sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Antradienis

Patiekalo pavadinimas	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Rūgštynių sriuba su bulvėmis ir grietine (30%) (tausojantis)	SRI-17	150/5	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Kiaulienos šašlykas(išpjova)(tausojantis)	KLN-11	150	
Žuvies (menkė) kepsnys	ŽUV-8	100	
GARNYRAS			
Ryžių košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis) (tausojantis)	KRP-8	150	
Švieži agurkai(augalinis)	DAR-3	50	
Daržovių salotos su fetos sūriu	DAR-31	50	
Kopūstų salotos(augalinis)	DAR-42	100	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Uogienė	PAD-13	20	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Jogurtas 2,5%	PGZ-19	125	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10 metų mokiniams(11.05-11.10val/11.25-11.30val/12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
Patiekalo pavadinimas			
Rūgštynių sriuba su bulvėmis ir grietine (30%) (tausojantis)	SRI-17	150/5	
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Švieži agurkai(augalinis)	DAR-3	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Jogurtas 2,5%	PGZ-19	125	
Traputis Saulės grūdas	PGZ-19	31	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams(10.20-11.30val/11.45-12.40val.)			
Patiekalo pavadinimas			
Rūgštynių sriuba su bulvėmis ir grietine (30%) (tausojantis)	SRI-17	150/5	
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Švieži agurkai(augalinis)	DAR-3	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Traputis Saulės grūdas	PGZ-19	31	
Jogurtas 2,5%	PGZ-19	125	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Trečiadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Pupelių sriuba su bulvėmis (augalinis)(tausojantis)	SRI-14	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Garuose kepti vištienos šlaunelių mėsos kukuliai (tausojantis)	PKŠ-10	120	
Žemaičių blynai su vištienos šlaunelių mėsa (tausojantis)	BLV-10	100	
Makaronai su sūriu (tausojantis)	MLT-1	200	
GARNYRAS			
Trijų grūdų dribsnių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-15	100	
Burokėlių salotos (augalinis)	DAR-24	100	
Pekino kopūstų salotos su agurkais ir porais (augalinis)	DAR-20	50	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Pomidorų padažas	PAD-19	30	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-163	133	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GÉRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10 metų mokiniams(11.05-11.10val/11.25-11.30val/12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
Patiekalo pavadinimas			
Pupelių sriuba su bulvėmis (augalinis)(tausojantis)	SRI-14	150	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Garuose kepti vištienos šlaunelių mėsos kukuliai (tausojantis)	PKŠ-10	120	
Trijų grūdų dribsnių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-15	100	
Burokėlių salotos (augalinis)	DAR-24	100	
Pekino kopūstų salotos su agurkais ir porais (augalinis)	DAR-20	50	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Duonos lazdelės	DPZ-37	70	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams(10.20-11.30val/11.45-12.40val.)			
Pupelių sriuba su bulvėmis (augalinis)(tausojantis)	SRI-14	150	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Garuose kepti vištienos šlaunelių mėsos kukuliai (tausojantis)	PKŠ-10	120	
Trijų grūdų dribsnių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-15	100	
Burokėlių salotos (augalinis)	DAR-24	100	
Pekino kopūstų salotos su agurkais ir porais (augalinis)	DAR-20	50	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Duonos lazdelės	DPZ37	70	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Ketvirtadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Burokėlių sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-16	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Keptas orkaitėje žuvis (lydeka) paplotėlis (tausojantis)	ŽUV-1	90	
Orkaitėje kepti varškėčiai (tausojantis)	VAR-6	100	
GARNYRAS			
Perlinių kruopų košė(augalinis) (tausojantis)	KRP-5	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Uogienė	PAD-13	20	
Pomidorų padažas	PAD-19	30	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-163	133	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10 metų mokiniams(11.05-11.10val/11.25-11.30val/12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
Patiekalo pavadinims			
Burokėlių sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-16	150	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Keptas orkaitėje žuvies (lydeka) paplotėlis (tausojantis)	ŽUV-1	90	
Perlinių kruopų košė (tausojantis)	KRP-5	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Traputis Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams(10.20-11.30val/11.45-12.40val.)			
Patiekalo pavadinimas			
Burokėlių sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-16	150	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Keptas orkaitėje žuvies (lydeka) paplotėlis (tausojantis)	ŽUV-1	90	
Perlinių kruopų košė (tausojantis)	KRP-5	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Traputis Saulės grūdas	DPZ-17	31	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Penktadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Pieniška (2,5%) miežinių kruopų sriuba (tausojantis)	SRI-5	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Balandėliai su vištiena (tausojantis)	PKŠ-2	120	
Bulvių plokštainis	BLV-4A	200	
GARNYRAS			
Virtos bulvės (augalinis) (tausojantis)	BLV-7	100	
Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	DAR-32	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
Paprikos šiaudeliai (augalinis)	DAR-45	40	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Rausvasis padažas	PAD-15	20	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-164	105	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10 metų mokiniams(11.05-11.10val/11.25-11.30val/12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
Pieniška (2,5%) miežinių kruopų sriuba (tausojantis)	SRI-5	150	
Balandėliai su vištiena (tausojantis)	PKŠ-2	120	
Virtos bulvės (augalinis) (tausojantis)	BLV-7	100	
Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	DAR-32	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
Paprikos šiaudeliai (augalinis)	DAR-45	40	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Batonėlis Cerbona	KPZ-17	20	
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams(10.20-11.30val/11.45-12.40val.)			
Patiekalo pavadinimas			
Pieniška (2,5%) miežinių kruopų sriuba (tausojantis)	SRI-5	150	
Balandėliai su vištiena (tausojantis)	PKŠ-2	120	
Virtos bulvės (augalinis) (tausojantis)	BLV-7	100	
Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	DAR-32	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
Paprikos šiaudeliai (augalinis)	DAR-45	40	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Batonėlis Cerbona	KPZ-17	20	
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis- augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

2 savaitė

Pirmadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Perlinių kuopų sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-22	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Troškinta mėsa(kiaulienos išpjova)su padažu (tausojantis)	KLN-9	180/60	
Orkaitėje kepti varškėčiai(tausojantis)	VAR-6	100	
GARNYRAS			
Biri grikių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-3	100	
Burokėlių salotos(augalinis)	DAR-24	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė(30%)-uogienė	PAD-8	15/20	
Uogienė	PAD-13	20	
Pomidorų padažas	PAD-19	30	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-164	105	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10 metų mokiniams 11.05-11.10val-11.25/11.30-12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Perlinių sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-22	150	
Troškinta mėsa(kiaulienos išpjova)su padažu (tausojantis)	KLN-9	180/60	
Biri grikių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-3	100	
Burokėlių salotos(augalinis)	DAR-24	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30val/11.45-11.40val			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Perlinių kruopų sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-22	150	
Troškinta mėsa(kiaulienos išpjova) (tausojantis)	KLN-9	180/60	
Biri grikių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-3	100	
Burokėlių salotos(augalinis)	DAR-24	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Antradienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Žirnių sriuba su bulvėmis(augalinis) (tausojantis)	SRI-3	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Kepti garuose vištienos šlaunelių mėsos kukulaičiai (tausojantis)	PKŠ-5	120	
Varškės(9%)spygliukai(tausojantis)	VAR-5	200	
GARNYRAS			
Tiršta perlinių kruopų košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-5	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
Marinuoti agurkai(augalinis)	DAR-14	50	
Paprikos šiaudeliai(augalinis)	DAR-45	40	
Troškintų daržovių asorti(augalinis) (tausojantis)	DAR-35	100	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-164	105	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
GÉRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10metų mokiniams 11.05-11.10val-11.25/11.30-12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
Patiekalo pavadinimas			
Žirnių sriuba su bulvėmis(augalinis) (tausojantis)	SRI-3	150	
Garuose kepti vištienos šlaunelių mėsos kukulaičiai(tausojantis)	PKŠ-5	120	
Tiršta perlinių kuopų košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-5	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
Marinuoti agurkai(augalinis)	DAR-14	50	
Paprikos šiaudeliai(augalinis)	DAR-45	40	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Varškės sūrelis 8%	PGZ-18	100	
Nagazuotas mineralinis	GPZ-18	500	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30val/11.45-11.40val			
Patiekalo pavadinimas			
Žirnių sriuba su bulvėmis(augalinis) (tausojantis)	SRI-3	150	
Garuose kepti vištienos šlaunelių mėsos kukulaičiai(tausojantis)	PKŠ-5	120	
Tiršta perlinių kruopų košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-5	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Švieži pomidorai (augalinis)	DAR-4	50	
Marinuoti agurkai(augalinis)	DAR-14	50	
Paprikos šiaudeliai(augalinis)	DAR-45	40	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Negazuotas mineralinis	GPZ-18	500	
Varškės sūrelis 8%	PGZ-18	100	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Trečiadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Pupelių sriuba su bulvėmis(tausojantis)	SRI-14	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Virtų bulvių cepelinai su (kiaulienos išpjova) (tausojantis)	BLV-1	200	
Kepta garuose riebi žuvis (lašiša) (tausojantis)	ŽUV-2	75	
GARNYRAS			
Tiršta trijų grūdų kruopų košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-15	100	
Pekino kopūstų,agurkų,paprikų salotos(augalinis)	DAR-33	70	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Raugintų kopūstų salotos(augalinis)	DAR-2	50	
Burokėlių salotos(augalinis)	DAR-24	100	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-5	5	
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-163	133	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	
Sultys	GPZ-25	200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10metų mokiniams 11.05-11.10val-11.25/11.30-12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Pupelių sriuba su bulvėmis(augalinis) (tausojantis)	SRI-14	150	
Virtų bulvių cepelinai su(kiaulienos išpjova) (tausojantis)	BLV-1	200	
Grietinė (30%)	PAD-10	30	
Pekino kopūstų,agurkų,paprikų salotos(augalinis)	DAR-33	70	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Batonėlis Cerbona	KPZ-17	20	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30val/11.45-11.40val			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Pupelių sriuba su bulvėmis(augalinis) sriuba(tausojantis)	SRI-14	150	
Virtų bulvių cepelinai su (kiaulienos išpjova) (tausojantis)	BLV-1	200	
Grietinė (30%)	PAD-10	30	
Pekino kopūstų,agurkų,paprikų salotos(augalinis)	DAR-33	70	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Batonėlis Cerbona	KPZ-17	20	
Vaisiai	VPZ-17	20	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Ketvirtadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Raugintų kopūstų sriuba su bulvėmis (tausojantis)	SRI-10	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Žuvies (menkės) kepsnys	ŽUV-8	100	
Mėsos (kiaulienos išpjova) - grikių troškiny (tausojantis)	KLN-8	125/125	
GARNYRAS			
Orkaitėje keptos bulvės su čiobreliais ir rozmarinu(augalinis)(tausojantis)	BLV-5	100	
Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	DAR-32	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Morkų ir obuolių salotos (augalinis)	DAR-34	100	
Salotų padažas	PAD-6	15	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Uogienė	PAD-13	20	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Bananai	VPZ-179	290	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Batonėlis Cerbona	KPZ-17	20	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	
Vanduo su citrina	GĖR-19	150	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10metų mokiniams 11.05-11.10val-11.25/11.30-12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Raugintų kopūstų sriuba su bulvėmis (tausojantis)	SRI-10	150	
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Morkų ir obuolių salotos (augalinis)	DAR-34	100	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30val/11.45-11.40val			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Raugintų kopūstų sriuba su bulvėmis (tausojantis)	SRI-10	150	
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Morkų ir obuolių salotos (augalinis)	DAR-34	100	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Penktadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Burokėlių sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-16	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Maltas žuvis (lydeka) kepsnys (tausojantis)	ŽUV-4	120	
Ryžių plovai su vištienos file (tausojantis)	PKŠ-3	250	
Varškės (9%) spygliukai (tausojantis)	VAR-5	200	
GARNYRAS			
Tiršta trijų grūdų dribsnių košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-15	100	
Burokėlių salotos su raugintais kopūstais	DAR-39	100	
Švieži pomidorai(augalinis)	DAR-4	50	
Marinuoti agurkai(augalinis)	DAR-14	50	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Rausvasis padažas	PAD-15	20	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Bananai	VPZ-179	290	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	
Šaldytų uogų mišinio kompotas	GĖR-11	150	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10metų mokiniams 11.05-11.10val-11.25/11.30-12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Burokėlių sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-16	150	
Maltas žuvis (lydeka) kepsnys (tausojantis)	ŽUV-4	120	
Tiršta trijų grūdų dribsnių košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-15	100	
Burokėlių salotos su raugintais kopūstais	DAR-39	100	
Švieži pomidorai(augalinis)	DAR-4	50	
Marinuoti agurkai(augalinis)	DAR-14	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Šaldytų uogų mišinio kompotas	GÉR-11	150	
Batonėlis Cerbona	KPZ-17	20	
Negazuotas mineralinis	GPZ-18	500	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30val/11.45-11.40val			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Burokėlių sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-16	150	
Maltas žuvis (lydeka) kepsnys (tausojantis)	ŽUV-4	120	
Tiršta trijų grūdų dribsnių košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-15	100	
Burokėlių salotos su raugintais kopūstais	DAR-39	100	
Švieži pomidorai(augalinis)	DAR-4	50	
Marinuoti agurkai(augalinis)	DAR-14	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Šaldytų uogų mišinio kompotas	GÉR-11	150	
Batonėlis Cerbona	KPZ-17	20	
Negazuotas mineralinis	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

3 savaitė

Pirmadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Žirnių - perlinių kruopų sriuba (augalinis) (tausojantis)	SRI-19	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Žuvies (menkė) kepsnys	ŽUV-8	100	
GARNYRAS			
Ryžiai su ciberžole (augalinis) (tausojantis)	KRP-13	100	
Burokėlių salotos su sūriu (45%)	DAR-38	100	
Morkų salotos su obuoliais (tausojantis)	DAR-30	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Rauginti kopūstai (augalinis)	DAR-2	50	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Uogienė	PAD-13	20	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	
Vanduo su citrina	GĖR-19	150	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-11 metų mokiniams 11.05-11.10val/11.25-10.30val/12.15val.	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Žirnių - perlinių kruopų sriuba (augalinis) (tausojantis)	SRI-19	150	
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Morkų salotos su obuoliais (tausojantis)	DAR-30	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
PIK NIK sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30va/11.45.-12.40val.			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Žirnių - perlinių kruopų sriuba (augalinis) (tausojantis)	SRI-19	150	
Varškės (9%) apkepas (tausojantis)	VAR-8	280	
Grietinė (30%) ir uogienė	PAD-8	15/20	
Morkų salotos su obuoliais (tausojantis)	DAR-30	100	
Švieži agurkai (augalinis)	DAR-3	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
PIK NIK sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Antradienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Agurkų sriuba su bulvėmis ir perlinėm kruopom (augalinis)(tausojantis)	SRI-13	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Kiauliena su troškintais kopūstais (tausojantis)	KLN-1	125/125	
Traški vištienos filė (tausojantis)	PKŠ-12	130	
GARNYRAS			
Bulvių košė su sviestu (82%) (tausojantis)	BLV-8	100	
Pekino kopūstų, agurkų, papriku salotos (augalinis)	DAR-33	70	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-164	105	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-11 metų mokiniams 11.05-11.10val/11.25-10.30val/12.15val.	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Agurkų sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-13	150	
Kiauliena su troškintais kopūstais (tausojantis)	KLN-1	125/125	
Bulvių košė su sviestu (82%) (tausojantis)	BLV-8	100	
Pekino kopūstų,agurkų,papriku salotos (augalinis)	DAR-33	70	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	40	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30va/11.45.-12.40val.			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Agurkų sriuba su bulvėmis(augalinis)(tausojantis)	SRI-13	150	
Kiauliena su troškintais kopūstais (tausojantis)	KLN-1	125/125	
Bulvių košė su sviestu (82%) (tausojantis)	BLV-8	100	
Burokėlių salotos su sūriu 45%	DAR-38	100	
Pekino kopūstų,agurkų,papriku salotos (augalinis)	DAR-33	70	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Pik nik sūrio lazdelės	PGZ-6	40	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Trečiadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Šaldytų daržovių sriuba (tausojantis)	SRI-23	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Troškinta vistienos (file)(tausojantis)	PKŠ-1	160/40	
Orkaitėje kepti varškėčiai(ausojantis)	VAR-6	100	
GARNYRAS			
Grikių kruopų košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-3	100	
Agurkų-pomidorų salotos(augalinis)	DAR-37	50	
Kopūstų salotos(augalinis)	DAR-42	100	
Paprikos šiaudeliai (augalinis)	DAR-45	40	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-10	30	
Grietinė(30%)-uogienė	PAD-8	15/20	
Uogienė	PAD-13	20	
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Rausvasis padažas	PAD-15	20	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-164	105	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-10 metų mokiniams(11.05-11.10val/11.25-11.30val/12.15val	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
Šaldytų daržovių sriuba(ausojantis)	SRI-23	150	
Troškinta vištienos(filė)	PKŠ-1	160/40	
Biri grikių kruopų košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-3	100	
Agurkų-pomidorų salotos(augalinis)	DAR-37	50	
Kopūstų salotos(augalinis)	DAR-42	100	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
11m.ir vyresnių metų mokiniams(10.20-11.30val/11.45-12.40val.)			
Patiekalo pavadinimas			
Šaldytų daržovių sriuba(tausojantis)	SRI-23	150	
Troškinta vištienos(file)(tausojantis)	PKŠ-1	160/40	
Biri grikių kuopų košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-3	100	
Agurkų-pomidorų salotos(augalinis)	DAR-37	50	
Kopūstų salotos(augalinis)	DAR-42	100	
Paprikos šiaudeliai (augalinis)	DAR-45	40	
Duona su viso grūdo miltai	DPZ-22	20	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Ketvirtadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Pertrinta moliūgų sriuba (tausojantis)	SRI-18	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Maltas kiaulienos (išpjova)šnicelis (tausojantis)	KLN-2	130	
Kepta su garais riebi žuvis (lašiša) (tausojantis)	ŽUV-2	75	
GARNYRAS			
Tiršta trijų grūdų dribsių košė(augalinis)(tausojantis)	KRP-15	100	
Morkų salotos(augalinis)	DAR-7	50	
Kopūstų salotos(augalinis)	DAR-42	100	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Kepintos moliūgų sėklos	IVR-5	15	
Smulkintas fermentinis sūris(45%)	IVR-6	10	
PADAŽAI			
Rausvasis padažas	PAD-15	20	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-141	170	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-11 metų mokiniams 11.05-11.10val/11.25-10.30val/12.15val.	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Pertrinta moliūgų sriuba (tausojantis)	SRI-18	150	
Maltas kiaulienos (išpjova) šnicelis (tausojantis)	KLN-2	130	
Tiršta trijų gūdų dribsnių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-15	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Kopūstų salotos (augalinis)	DAR-42	100	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
PIK NIK sūrio lazdelės	PGZ-6	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30va/11.45.-12.40val.			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Pertrinta moliūgų sriuba (tausojantis)	SRI-18	150	
Maltas kiaulienos (išpjova) šnicelis (tausojantis)	KLN-2	130	
Tiršta trijų grūdų dribsnių košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-15	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Kopūstų salotos (augalinis)	DAR-42	100	
Marinuoti agurkai (augalinis)	DAR-14	50	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	80	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

Penktadienis

PATIEKALO PAVADINIMAS	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
SRIUBOS			
Kopūstų sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)	SRI-15	150	
ANTRIEJI PATIEKALAI			
Žuvies (lydeka) maltinis (tausojantis)	ŽUV-6	120	
Virti makaronai su malta kiauliena (išpjova) (tausojantis)	KLN-4	220	
GARNYRAS			
Tiršta perilių kruopų košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-5	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
Pekino kopūstų, agurkų, paprikų salotos (augalinis)	DAR-33	70	
PADAŽAI			
Grietinė(30%)	PAD-2	5	
Salotų padažas	PAD-6	15	
VAISIAI			
Obuoliai	VPZ-64	150	
Apelsinai	VPZ-200	320	
Kivi	VPZ-141	170	
ŠALTIEJI UŽKANDŽIAI			
PIK NIK sūrio lazdelės	GPZ-6	40	
Trapučiai Saulės grūdas	DPZ-17	31	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
GĖRIMAI			
Negazuotas mineralinis vanduo	GPZ-18	500	
Vanduo su citrina	GĖR-19	150	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė

6-11 metų mokiniams 11.05-11.10val/11.25-10.30val/12.15val.	RP.NR.	IŠEIGA(g)	KAINA
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Kopūstų sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)	SRI-15	150	
Žuvies (lydeka) maltinis (tausojantis)	ŽUV-6	120	
Tiršta perilių kruopų košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-5	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
Pekino kopūstų, agurkų, paprikų salotos (augalinis)	DAR-33	70	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Riestainiai mario	DPZ-38	55	
Vaisiai	VPZ-	250-200	
11m.ir vyresnių metų mokiniams 10.20-11.30va/11.45.-12.40val.			
PATIEKALO PAVADINIMAS			
Kopūstų sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)	SRI-15	150	
Žuvies (lydeka) maltinis (tausojantis)	ŽUV-6	120	
Tiršta perilių kruopų košė (augalinis) (tausojantis)	KRP-5	100	
Morkų salotos (augalinis)	DAR-7	50	
Žalieji žirneliai (augalinis)	DAR-5	50	
Pekino kopūstų, agurkų, paprikų salotos (augalinis)	DAR-33	70	
Duona su viso grūdo miltais	DPZ-22	20	
Riestainiai mario	DPZ-38	55	
Vaisiai	VPZ-	250-200	

Tausojantis- šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose,

troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje.

Augalinis-augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Valgiaraštį sudarė vyriausioji virėja Jekaterina Šalčiuvienė