

Pirmadienis T – tausojantis A - augalinis 1 Savaitė

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Pupelių sriuba su bulvėmis (T)(A)	Sr - 16	150	150
Virti makaronai su daržovėmis ir malta kiauliena (T)	A66/2	75/50	75/50
Šv. pomidorai (A)	S - 45	30	30
Juoda ruginė duona	Š - 1	20	20
Vaisiai	G - 103	50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B. – virimas, troškimas			

Antradienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Šviežių daržovių sriuba (T)(A)	Sr - 12	150	150
Kepta vištienos šlaunelė (T)	A - 34	50/20	50/20
Virti ryžiai (T)	Gar - 5	50	75
Šviežių morkų salotos su linų sėmenimis (A)	S – 1/1	50	50
Juoda ruginė duona	Š - 1	20	20
Geriamas vanduo		200	200
G.B. – kepimas orkaitėje			

Trečiadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Miežinių kruopų sriuba su bulvėmis (T)(A)	Sr - 20	150	150
Cepelinai virtų bulvių su mėsa ir grietine 30 %	A-57	150/20	150/30
Šviežių morkų lazdelės(A)	S – 1/1	50	60
Juoda ruginė duona	Š - 1	20	20
Vaisiai	G - 103	50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B – virimas			

Ketvirtadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Žirnių perlinių kruopų sriuba su bulvėmis (T)(A)	Sr - 14	150	150
Keptas orkaitėje žuvies paplotėlis (T)	B-N-M-21	50	70
Bulvių košė su sviestu (T)	Gar - 3	50	75
Šviežių daržovių salotos (A)	S - 4	35	50
Vaisiai	G - 103	50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B – kepimas orkaitėje			

Penktadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Burokėlių sriuba su bulvėmis (T)(A)	Sr - 1	150	150
Mieliniai blynai su grietine 30 % (T)	A - 68	100/20	150/30
Šviežių morkų lazdelės (A)	S – 1/1	60	100
Juoda ruginė duona	Š - 1	20	20
Vaisiai	G - 103	50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B – kepimas			