

Kauno Tado Ivanausko progimnazija
Savaitės pietų kompleksas soc. remtinių mokinių maitinimui
2018-06-04 – 2016-06-08

K.Valeckienė

Pirmadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Pupelių sriuba su bulvėmis ir grietine	16-Sr	250	250
Plovas su vištiena	3-A	75/75	75/75
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Šv. daržovės /šv. daržovių salotos	1-S	50	50
Vaisiai		50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B.- troškinimas			

Antradienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Šv. kopūstų sriuba	5-Sr	250/10	250/10
Žemaičių blynai	57-A	150	150
Grietinė	14-P	20	30
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Šv. daržovės /šv. daržovių salotos	1-S	50	50
Vaisiai		50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B – kepimas ork.			

Trečiadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Daržovių sriuba su bulvėmis ir grietine	16-Sr	250	250
Keptos paukštienos blauzdelės	34-A	60	60
Biri ryžių kruopų košė	5-G	50	100
Šv. daržovių salotos įv.r. (pasirinktinai)	1-Gar	50	100
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Geriamas vanduo		200	200
Vaisiai		50	50
G.B.- kepimas ork.			

Ketvirtadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Barščių sriuba su bulvėmis	1-Sr	250/10	250/10
Kaimiški blynai	77-A	100	150
Grietinė	14-P	20	30
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Šv. daržovės /šv. daržovių salotos	1-S	50	50
Vaisiai		50	50
Geriamas vanduo		200	200
Sv.t.p. – virti varškėčiai	83-A/14-P	150/20	150/30
G.B - kepimas			

Penktadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Ryžių pomidorinė sriuba	20-Sr	250/10	250/10
Virti makaronai su „Bolonijos“ padažu	66/2-A	100/75	150/100
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Šv. daržovės /šv. daržovių salotos	1-Gar	50	50
Geriamas vanduo		200	200
Vaisiai		50	50
G.B. – virimas, troškinimas			

Kauno Tado Ivanausko progimnazija
Savaitės pietų kompleksas soc. remtinių mokinių maitinimui
2018-06-11 – 2016-06-15

K.Valeckienė

Pirmadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Žirnių perlinių kruopų sriuba	14-Sr	250/10	250/10
Paukštienos „Pūkučiai“	38-A	60	60
Biri ryžių kruopų košė	5-G	50	100
Šv. daržovių salotos įv.r. (pasirinktinai)	1-Gar	50	100
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Geriamas vanduo		200	200
Vaisiai		50	50
G.B. – kepimas konv.krosn.			

Antradienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Barščių sriuba su bulvėmis	1-Sr	250/10	250/10
Bulviniai kotletai su varške	61-A	100	150
Grietinė	14-P	30	30
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Šv. daržovės /šv. daržovių salotos	1-S	50	50
Vaisiai		50	50
Geriamas vanduo		200	200
Sv.t.p. – virti varškėčiai	83-A/14-P	150/20	150/30
G.B. – kepimas			

Trečiadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Žirnių perlinių kruopų sriuba	14-Sr	250/10	250/10
Kiaulienos šnicelis	36-A	60	60
Bulvių košė su sviestu	3-Gar	50	100
Šv. daržovių salotos įv.r. (pasirinktinai)	1-Gar	50	100
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Vaisiai		50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B – kepimas konv.krosn.			

Ketvirtadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Pupelių sriuba/duona	20-Sr/1-Š	250	250
Cepelinai v.b. su mėsa	64-A	150	150
Grietinė	14-P	30	30
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Šv. daržovės /šv. daržovių salotos	1-S	50	50
Vaisiai		50	50
Geriamas vanduo		200	200
G.B. – virimas			

Penktadienis

Patiekalo pavadinimas	Receptūros Nr.	0, 1-4 kl. mokiniai	5-12 kl. mokiniai
Daržovių sriuba su bulvėmis ir grietine	16-Sr	250	250
Keptos paukštienos blauzdelės	34-A	60	60
Biri ryžių kruopų košė	5-G	50	100
Šv. daržovių salotos įv.r. (pasirinktinai)	1-Gar	50	100
Ruginė pilno grūdo duona	1-Š	40	40
Geriamas vanduo		200	200
Vaisiai		50	50
G.B.- kepimas ork.			