

PATVIRTINTA
Klaipėdos r. Sendvario „Saulės“ mokyklos
direktoriaus 2026 m. sausio 12 d.
įsakymu Nr. V1-3

Klaipėdos r. Sendvario „Saulės“ mokykla

20 DIENŲ NEMOKAMO MAITINIMO PERSPEKTYVINIS VALGIARAŠTIS

6–10 METŲ (Valgiaraštis Nr.2)

2025 – 2026 m.m

Įstaigos darbo laikas
Nuo 7.30 iki 16 val.

Sudarė:
Vyr. virėja

Rima Butaitė

PIETŪS

I savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiška (g)
Kopūstų sriuba A	7	6/1	150
Plovas su vištiena T	1	Kruop50/150	150/50
Vištienos kotletas T	3	KMP-1	100
Sklindžiai su obuoliais	1,3,7	MLT 31/200	160/40
Lęšių kotletai T A	1	ADP9	180
Grikliai T	1,7	RG 1/1	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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. Antradienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Burokėlių sriuba T	7,9	1/1	150
Vištienos maltinis T	3	KMP 62	100
Kalakutienos kotletai T	3,7	MP57 20/4	100
Virti varškėčiai T	1,3,7	VRŠP 1/200	200
Pupelių ir daržovių troškiny su perlinėmis kruopom A	1	ADP5	250
Perlinės kruopos T	1	GAR11	100
Griķiai T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiiga
Trinta moliūgų sriuba T		116/4	150
Kiaulienos guliašas T	1,7	MP52 1/1	90/10
Kiaulienos šnicelis	1,3	KMP 38	100
Mieliniai blynai	1,3,7	MLT 9/200	200
Makaronai su brokoliais ir pomidorais A T	1,7	MLT 3	250
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Pomidorų ir lęšių sriuba T A	9	129/4	150
Jautienos maltinis T	1,3	MP 45 19/1	100
Jautienos ir pupelių troškiny s T	9	KMP 70	100
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Grikių troškiny s su daržovėmis T A		KRUOP 8	250
Makaronai T	1,3,7	GR 109	100
Grikliai T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiša
Pupelių sriuba T A	9	5/4	150
Žuvies kukulis T	1,3	Ž102/46/4	100/25
Troškinti kopūstai su kiauliena T	1	KMP 31	200
Miltiniai blynai su obuoliais	1,3,7	M286 6/5	160/40
Grikių kotletai T A	1,3,7	KRUOP 47	160
Bulvių košė	7	GR 108	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiša
Trinta moliūgų sriuba T	9	116/4	150
Kalakutienos kotletas T	1,3,7	MP 57/57/4	100
Ryžių ir vištienos plovav T	1	KRUOP 50	180
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Lęšių kotletai A T	1	ADP 9	180
Grikliai T	7	GR 111	100
Kuskusas T	1	GAR 28	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Agurkinė sriuba T A	9	6/4	150
Makaronai su vištiena ir daržovėmis T	1,7	M584 2/6	190
Vištienos maltinukas su morkomis T	3	KMP 62	100
Virti varškėčiai T	1,3,7	VRŠP 1	200
Daržovių troškinys T A		DRŽP 11	300
Perlinės kruopos T	1	GAR 11	100
Griķiai T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiška
Burokėlių sriuba T A	7,9	1/1	150
Žuvies piršteliai	1,3	Ž 105	100
Balandėliai (kiauliena) T	1,7	DRŽP 37	180
Sklindžiai su bananais	1,3,7	SMLT 12	200
Įdaryta paprika su daržovėmis T A	1,7	DRŽP 65	160
Virtos bulvės		GR-107	100
Makaronai T	1	M 531	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiğa
Žirnių sriuba T A	9	7/4	150
Netikri balandėliai T	3,9	MP49	200
Kiaulienos šnicelis T	1,3	KMP 38	100
Mieliniai blynai	1,3,7	MLT 9	200
Grikių kotletai	1,3,7	KRUOP 47	160
Grikliai T	1,7	GR 111	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiška
Pomidorų sriuba T A	7,9	8/4	150
Kiaulienos guliašas T	1,7	MP52 1/1	90/10
Kiaulienos kotletas T	1,2,7	KMP-43	100
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Bulvių košė	1	GR 108	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Žirnių šustynė T A	1	ADP 11	300
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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. Pirmadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiška
Burokėlių sriuba T A	7,9	1/1	150
Netikras zuikis T	1,3,7	MP 51	100
Kiaulienos kepsnys su kmykais	1,3	KMP 39	100
Kepti varškėčiai	1,3,7	VRŠP 23	200
Įdaryta cukinija su daržovėmis T A	1,7	DRŽP 47	160
Bulvių košė	7	GR 108	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 Antradienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Pomidorų ir raudonųjų lęšių sriuba T A	7	129/4	150
Kalakutienos kotletas T	1,3,7	MP 57 57/4	100
Makaronai su vištiena ir daržovėmis T	1,7	M584 2/6	190
Virti varškėčiai T	1,3,7	VRŠP 1	200
Pupelių ir daržovių troškiny su perlinėmis kruopomis T A	1	ADP	250
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 Trečiadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp.Nr.	Išeiga
Trinta morkų sriuba T A	7,9	2/5	150
Ryžių ir kiaulienos plovav T	1,9	KRUOP 40	200
Kiaulienos kotletas	1,3,9	KMP 79	100
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Ryžiai T	1,7	GAR 110	100
Grikiav T	1,7	GR 111	100
Karštos daržovės T A		DRŽP 10	200
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiiga
Žirnių sriuba T A	7,9	7/4	150
Žuvies šnicelis T	1,3,4	Ž103	100
Netikri balandėliai T	3,9	MP 49	200
Makaronai su sūriu T	1,7	MTT 35H	200
Varškės apkepas su bananais T	1,3,7	VRŠP 8/200	200
Daržovių troškiny s T A		DRŽP 11	300
Bulvių košė	7	GR 108	100
Grikliai T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Daržovių sriuba su pupelėmis T A	7,9	4/4	150
Vištienos kepinukai	3,9	KMP 48	100
Kalakutienos kotletai T	1,3,7	MP 57/4	100
Varškės ir ryžių apkepas T	1,3,7	VRŠP 16/200	200
Perlinės kruopos T	1	KR 385	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Grikių ir daržovių troškiny s T A		KRUOP 8	250
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiška
Kopūstų sriuba T A	7	6/1	150
Makaronai su vištiena T	1,7	M584 2/6	190
Vištienos kepinukai T	3	KMP 48	100
Varškės ir ryžių apkepas T	1,3,7	VRŠP 16	200
Makaronai	1	M 531	100
Griekiai T	1,7	GR 111	100
Cukinijų, moliūgų ir avinžirnių troškinytis T A		DRŽP 48H	250
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiška
Agurkinė sriuba T A	7,1	6/4	150
Virtų bulvių cepelinai su mėsa	2,3,7	D-68 41/1	120/70
Kiaulienos šnicelis	1,3	KMP 38	100
Grikių kotletai A	1,3,7	KRUP 47	160
Varškės sufle T	1,2,6	VRSP-63C	200
Grikliai T	1,7	GR 111	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Burokėlių sriuba T	7,9	1/1	150
Kalakutienos kotletai T	1,3,7	MP 57 57/4	100
Vištienos šnicelis	1,3,9	KMP 62	100
Varškės apkepas T	1,2,6	V-74 85/3	200
Grikių troškiny su daržovėmis T A		KRUOP 8	250
Bulvių košė	7	GR -108	100
Ryžiai T	1,7	GR 110	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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 **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išseiga
Trinta moliūgų sriuba T	7	116/4	150
Žuvies maltinis T	1,3,7	Ž-104 32/1	100
Varškės spygliukai	1,3,7	VRŠP 14/200	200
Ryžių ir kiaušienos plovos T	1,9	KRUOP 40	200
Įdaryta paprika su daržovėmis A T	1,7	DRŽP 65	160
Perlinės kruopos T	1	KR 385	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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

IV savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Žirnių ir perlinių kruopų sriuba T A	1,7,9	16/5	150
Jautienos maltinis T	3	19/1	100
Jautienos befstrogenas T	1,7	KMP 15	100
Varškės apkepas su apelsiniais T	1,3,7	VRŠP 1/200	200
Grikių kotletai	1,3,7	KRUOP 47	160
Virtos bulvės		GR 107	100
Grikliai T	1,7	GR 111	100
Salotos		SAL	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

Sudarė:

Tvirtina:

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).