

PIETŪS

I savaitė. Pirmadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Burokėlių sriuba T, A	126	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Penkių grūdų košė T	267	200
Lešiai su daržovėmis A	84	200
Varškės apkepas T	243	200
Makaronai su mėsa A,T	226	200
Cepelinai su mėsa	205	200
Cepelinai su varške	206	200
Vištienos kepsnys T	188	100
Jautienos troškinys T	166	100
Virtos bulvės A, T	316	100
Ryžiai T	320	100
Bananas, obuolys		

PIETŪS

I savaitė. Antradienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Rūgštynių sriuba T,	134	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Grikių košė T	263	200
Bulguro kruopos su daržovėmis T, A	264	200
Blynėliai su bananu T	233	200
Blynėliai su varške T	232	200
Vištienos šnicelis A,T	192	100
Plovas su agurkėliais T,A	161	200
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Virtos bulvės A, T	316	100
Gričiai T,A	263	100
Bananas, obuolys		

PIETŪS

I savaitė. Trečiadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Raugintų kopūstų sriuba T,	133	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Miežinių kruopų košė T	266	200
Lęšiai su daržovėmis A	292	200
Virti varškėčiai T	240	200
Blynėliai su varške T	232	200
Blynėliai su bananu T	233	200
Įdaryta vištiena daržovėmis T,A	192	100
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Kiaulienos guliašas A,T	159	100
Bulvių košė T	317	100
Ryžiai T	320	100
Obuolys, bananas		

PIETŪS

I savaitė. Ketvirtadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Agurkinė sriuba T, A	136	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Avižinių kruopų košė T	267	200
Virti avinžirniai T	292	200
Lietiniai su mėsa T,A	235	200
Kepti varškėčiai T	241	150
Kiaulienos maltinukas T,A	186	100
Vištienos kepenėlės T	100	100
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Bulvių košė T	317	100
Grikiai T	263	100
Obuolys, bananas		

PIETŪS

I savaitė. Penktadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta daržovių sriuba T, A	136	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Bulguro kruopos su daržovėmis T	263	200
5 Grūdų košė T	267	200
Blynėliai su bananu T	233	200
Blynėliai su varške T	232	200
Vištienos troškinytis T	187	100
Kiaulienos karbonadas T	167	100

Menkės filė T	196	100
Lazanija A, T	228	200
Bulvių košė T	317	100
Ryžiai T	320	100
Obuolys, bananas		

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistinės savybės 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).

PATVIRTINTA

Gargždų „Vaivorykštės“ gimnazijos
direktoriaus 2026 m. rugsėjo 9 d.
įsakymu Nr. V1-183

PIETŪS

II savaitė. Pirmadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Burokėlių sriuba T, A	126	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
5 Grūdų košė A,T	267	200
Lešiai su daržovėmis A	292	200
Varškės apkepas T	243	200
Makaronai su mėsa A,T	226	200
Vištienos kepsnys T	188	100
Kiaulienos šašlykas T	169	100
Virtos bulvės A,T	316	100
Ryžiai T	129	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

II savaitė. Antradienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Pupelių sriuba T, A	141	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Grikių košė T,A	263	200
Bulguro kruopos T,A	264	200
Blynėliai su varške T	232	200
Blynėliai su bananu T	233	200
Vištienos šnicelis A,T	192	100
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Troškinti kopūstai su mėsa T,A	164	200
Virtos bulvės A,T	316	100
Grikių T,A	263	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

II savaitė. Trečiadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Raugintų kopūstų sriuba	133	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Miežinių kruopų košė	266	200
Lešiai su daržovėmis A	292	200

Blyneliai su varške T	232	200
Blyneliai su bananu T	233	200
Virti varškėčiai T	240	200
Mėsos ir ryžių maltinis T,A	220	200
Kalakutienos troškiny T,A	187	100
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Bulvių košė T	317	100
Ryžiai T	129	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

II savaitė. Ketvirtadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Agurkinė sriuba T,A	136	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Avižinė košė A,T	268	200
Virti avinžirniai su daržovėmis T, A	292	200
Kepti varškėčiai T	241	150
Blyneliai su mėsa T,A	235	200
Kiaulienos šnicelis	178	100
Vištienos kepenėles T	100	100
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Bulvių košė T	317	100
Grikių T,A	263	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

II savaitė. Penktadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta daržovių sriuba T, A	136	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
5. Grūdų košė A,T	267	200
Bulguro kruopos T,A	264	200
Blyneliai su varške T	232	200
Blyneliai su bananu T,	233	200
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Lašišos kepsnys T	195	100
Vištienos troškiny	187	100
Bulvių košė T	317	100
Ryžiai T	129	100
Obuolys, Bananas		
Garintų daržovių rinkinys T, A	G-8	75
Virtos bulvės T, A	G-9	100
Morkų, obuolių ir salierų salotos su aliejumi A	G-3	75
Pekino kopūstų ir pomidorų salotos su majonezu	G-7	75

Persikas	UŽ-3	150
Vaisių salotos su jogurtu	K/G-Nr.61	100

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.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga
Burokėlių sriuba T, A	126	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
5 Grūdų košė A,T	267	200
Lešiai su daržovėmis A	292	200
Varškės apkepas T	243	200
Makaronai su mėsa A,T	226	200
Vištienos kepsnys T	188	100
Kepsnys su sūriu T,A	167	100
Varškės ir bulvių kukuliai T,A	215	150
Jautienos troškiny s T	166	100
Virtos bulvės A,T	316	100
Ryžiai T	129	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

III savaitė. Antradienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga
Rūgštynių T	134	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Grikių košė T,A	263	200
Bulguro kruopos su daržovėm T,A	264	200
Blyneliai su varške T	232	200
Blyneliai su bananu T	233	200
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Vištienos šnicelis A,T	192	100
Kiaulienos troškiny s su daržovėm T,A	159	100
Bulvių košė T	317	100
Grikliai T	263	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

III savaitė. Trečiadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga
Raugintų sriuba T	133	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150

Miežinių kruopų košė T,A	266	200
Lęšiai su daržovėmis A	292	200
Blyneliai su varške T	232	200
Blyneliai su bananu T	233	200
Virti varškėčiai T	240	200
Balandėliai T,A	221	200
Vištienos troškinys T,A	187	100
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Bulvių košė T	317	100
Ryžiai T	129	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

III savaitė. Ketvirtadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Agurkinė sriuba T, A	136	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
Avižinių kruopų košė T	267	200
Perlinės kruopos su daržovėmis T	265	200
Blyneliai su varške T	232	200
Blyneliai su bananu T	233	200
Blyneliai su mėsa	235	200
Bulvių plokštainis	204	200
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Troškinti kopūstai su mėsa	164	200
Virtos bulvės A,T	316	100
Ryžiai T	129	100
Obuolys, Bananas		

PIETŪS

III savaitė. Penktadienis.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga
Trinta daržovių sriuba T, A	136	150
Šaltibarščiai T (sezono metu)	129	150
5 Grūdų košė A,T	267	200
Bulguro kruopos su daržovėmis T,A	264	200
Blyneliai su varške T	232	200
Blyneliai su bananu T	233	200
Kiaulienos karbonadas T	167	100
Vištienos kukuliai T,A	193	100
Lašišos kepsnys T	195	100
Bulvių košė T	317	100
Ryžiai T	129	100
Obuolys, Bananas		

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).