

ORU PÕHIKOOL

MENÜÜ

Oktoober/november, 2023

	02.10 - 06.10	09.10 - 13.10	16.10 - 20.10	23.10 - 27.10	30.10 - 03.11
E.					
	Frikadellisupp, leib	Guljašš pisikese aedviljaga,	Köögiviljasupp, leib		Hakklihasupp, leib
	Kohupiim, toormoos	tatar, porg-ananassisalat, leib	Kamakreem	Vaheaeg	Müslimaius
	Puuvili	Piim	Puuvili		Puuvili
		Puuvili			
T.					
	Pilaff sealihast, tervisesalat,	Borš, hapukoor, leib	Böfstrooganov, keedetud kartul,		Kalafilee, külm kaste v kurgi-
	leib	Leivavorm, piim	kurgisalat, leib	Vaheaeg	ja maitserohelisega, sõmer
	Piim	Toores juurvili	Jogurt		riis, leib.
	Toores juurvili		Toores juurvili		Toores juurvili
K.					
	Minestrone, leib	Kanakaste, sõmer riis, põnger-	Lõhesupp, leib		Peedisupp, hapukoor, leib
	Maasika-jogurtitarretis	jate lemmiksalat, leib	Aprikoosivaht, piim	Vaheaeg	Marjane sepikuvorm, piim
	Puuvili	Piim	Puuvili		Puuvili
		Puuvili			
N.					
	Kotletid, keed.kartul, kaste,	Kalasupp krabipulkadega, leib	Viinerikaste, kartulipüree, hapu-		Hakklihakaste, kartulipüree,
	peedisalat, leib, piim.	Banaanivaht	kapsa-porgandi toorsalat, leib	Vaheaeg	marin.kurk, leib, piim
	Puuvili	Toores juurvili	Piim		Puuvili
	Toores juurvili		Toores juurvili		Toores juurvili
R.					
	Kodune seljanka, h/k, leib	Makaronid hakklihaga, kurgi-	Kanasupp, leib		Hapukapsasupp, leib
	Rukkivaht, piim	salat, leib, piim	Kohupiimavorm, kissell	Vaheaeg	Mahlatarretis, vahukoor
	Puuvili	Puuvili	Puuvili		Puuvili

\*Menüüde koostamisel on aluseks võetud Tervise Arengu Instituudi poolt välja antud juhendmaterjal "Menüüd ja retseptid lastele".

Täiendavat teavet toidu koostise ja allergeenide kohta saab kokalt.