

M E N Ü Ü nr 5                      14. - 18.09.2020

<b>ESMASPÄEV</b>	<b>TEISIPÄEV</b>	<b>KOLMAPÄEV</b>	<b>NELJAPÄEV</b>	<b>REEDE</b>
<b>HOMMIKUSÖÖK</b>	<b>HOMMIKUSÖÖK</b>	<b>HOMMIKUSÖÖK</b>	<b>HOMMIKUSÖÖK</b>	<b>HOMMIKUSÖÖK</b>
Kaerahelbepuder maasika- moosiga, piim	Munapuder Võileib vorsti-ja kurgiga Kakao	Riisihelbepuder vaarika toor- moosiga, piim	Piima-makaronisupp Juurikasai juustu-muna- võidega	Odrahelbepuder võiga Virsi-õuna-banaani- mahedik
<b>VAHEPALA</b>	<b>VAHEPALA</b>	<b>VAHEPALA</b>	<b>VAHEPALA</b>	<b>VAHEPALA</b>
Valge peakapsaribad	Porgand	Õun	Lillkapsas	Paprika
<b>LÕUNASÖÖK</b>	<b>LÕUNASÖÖK</b>	<b>LÕUNASÖÖK</b>	<b>LÕUNASÖÖK</b>	<b>LÕUNASÖÖK</b>
	Ahjus küpsetatud kanaliha		Hakklihakaste veiseh. lihast	
Frikadellisupp	Köögiviljakaste	Kalaseljanka	Keedetud kartul	Värskekapsasupp
	Keedetud riis		Hautatud brokoli	sealihaga
Täisteraleib				Täisteraleib
	Valge peakapsa-värskekurgi- salat õlikastmega	Täisteraleib	Leib	
Õuna-leivavaht piimaga	Leib	Kohupiimavorm puuviljakisselliga	Värskekurgi-tomatisalat õlikastmega	Purukook vaarikamoosi- täidisega
	Pirn			
			Õun	
<b>OODE</b>	<b>OODE</b>	<b>OODE</b>	<b>OODE</b>	<b>OODE</b>
Kartuli-porgandipüree	Köögiviljapüreesupp	Mulgipuder peekoniga	Pannkook maasikamoosiga	Riisi-kodujuustu-makrasalat
Tallegi kodupihvidega	sepiku krutoonidega	Pett	Piim	Mustsõstra-sidrunitee, leib
Mustsõstra-vaarikajook				

Kokk jätab endale õiguse muuta menüüd, kui selleks tekib vajadus.



