

Ēdiens izgatavots IK "KANTO" nomātajās telpās  
**ĒDIENKARTE VAR TIKT MAINĪTA PREČU PIEDĀDES PROBLĒMU DĒĻ**  
 10.-12. klase

	<b>PUSDIENAS</b>		
<b>PIRMDIENA</b> <b>24.03.2025</b>	Šķelto zirņu zupa	250	<b>Dienas kcal</b> <b>822</b>
	Skābais krējums(3)	10	
	Makaroni ar gaļu(1)	220	
	Marinēts gurķis	80	
	Dzēriens/ maize(1)	200/25	
<b>OTRDIENA</b> <b>25.03.2025</b>	Vistas gaļas kotlete(2)	100	<b>Dienas kcal</b> <b>808</b>
	Vārīti kartupeļi/piena mērce(1,3)	200/50	
	Biešu salāti	80	
	Jogurta krēms ar ogu ķīseli(3)	70/150	
	Skolas piens(3)	200	
<b>TREŠDIENA</b> <b>26.03.2025</b>	Cūkgaļas gulašs ar griķiem(1,3)	100/150	<b>Dienas kcal</b> <b>861</b>
	Gurķu zupa	220	
	Kāpostu salāti ar papriku	80	
	Ūdens ar citronu	150	
	Maize(1)/Skolas auglis(ābols)	25/100	
<b>CETURTDIENA</b> <b>27.03.2025</b>	Cūkgaļas karbonāde(1,3)	100	<b>Dienas kcal</b> <b>801</b>
	Vārīti kartupeļi/piena mērce(1,3)	200/55	
	Balto redīsu salāti	80	
	Kukurūzas pārslas(1)	70	
	Skolas piens(3)	200	
	Skolas auglis(ābols)	100	
<b>PIEKTDIENA</b> <b>28.03.2025</b>	Kāposti ar rīsiem un gaļu	300	<b>Dienas kcal</b> <b>867</b>
	Skābais krējums(3)	10	
	Ķīnas kāpostu salāti	80	
	Vistas gaļas buljons	250	
	Dzēriens	150	
	Skolas auglis(ābols)	100	

**Produkti, kuri var saturēt alergēnus:**

1. (glutēns) labība, kas satur lipekli t.i kvieši, rudzi, mieži, auzas,
2. olas un to produkti
3. (laktoze) piens un tā produkti

4. zivis un to produkti
5. sezama sēklas un to produkti