## Domeikavos gimnazijos valgiaraštis 2026-2027m.

| Eil.Nr. | Patiekalo pavadinimas | Išeiga | Kaina Eur. |
|---|---|---|---|
| 1. | Kiaulienos kotletas su garnyru ,padažu | 70/40/100 | 3 |
| 2. | Vištienos kepsnys su garvyru, padašu | 100/140 | 3,7 |
| 3. | Vištienos kepsnys su įdaru su garnyru, padažu | 100/140 | 3,9 |
| 4. | Karbonadas su garnyru, padažu | 100/140 | 3,9 |
| 5. | Bulvių plokštainis su grietine | 200/30 | 2,8 |
| 6. | T.B.Cepelinai su mėsa, padažu | 200/40 | 3 |
| 7. | V.B.Cepelinai su varške, padažu | 200/40 | 3 |
| 8. | Žemaičių blynai su padažu | 200/40 | 3 |
| 9. | Kaimiški Blynai su uogiene | 150/40 | 2 |
| 10. | Ryžių blyneliai su obuoliais | 150/40 | 2 |
| 11. | Varškės apkepas su grietine | 150/40 | 3 |
| 13. | Grikių apkepas su vištiena, špinatų padažu | 200/40 | 3,4 |
| 14. | Avinžirnių maltiniai su grybų padažu | 200/40 | 3 |
| 15. | Plovas | 200 | 3 |
| 16. | Makaronai su mėsa | 200 | 3 |
| 17. | Balandėliai su bulvėmis | 250/100 | 3,6 |
| 18. | Kiaulienos guliašas su garnyru | 150/140 | 3,9 |
| 19. | Troškinta vištiena su daržovėmis, garyru | 150/140 | 3,9 |
| 20. | Marinuota kiauliena su ryžiais, garnyru | 150/100 | 3,9 |
| 21. | Perliukai su vištiena ir daržovėmis, garnyru | 200/100 | 3,6 |
| 22. | Žuvies kepsnys su garnyru.padažu | 100/140 | 3,9 |
| 23. | Įdaryta žuvis daržovėmis su garnyru, padažu | 120/140 | 3,9 |
| 24. | Žuvies maltinis su garnyru, padažu | 70/130 | 3 |
| 25. | Troškinta jautiena su slyvomis su garnyru | 150/100 | 3,9 |
| 26. | Sriubos | 400 | 1 |
| 27. | Virti varškėčiai su grietine, padažu | 150/40 | 3 |
| 28. | Varškės kukulaičiai su padažu | 150/40 | 3 |
| 29. | Čilė troškinys su garnyru | 200/100 | 3,9 |
| 30. | Troškintos vištienos kepenėlės su garnyru | 200/40 | 3,4 |