

JAKOB WESTHOLMI GÜMNAASIUM
48. NÄDALA MENÜÜ

| | Vanus | 7-9 | 10-12 | 13-15 | 16-19 |
|---|---------|---------|---------|---------|-------|
| E 27.11.23 Singi-koorekaste | | 100 | 120 | 150 | 150 |
| keedusink, köögikoor 15% (LV), riisijahu, mugulsibul, rapsiõli, maitseained, maitseroheline | | | | | |
| Keedetud makaron(G), keedetud tatar, keedetud riis | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| Kapsas, porgand, valge redis, marineeritud körvits, | 50 | 75 | 75 | 100 | |
| Kastmevalik salatile | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| Tee sidruniga, piim 2,5%(L), keefir 2,5%(L), vesi | 100 | 150 | 150 | 200 | |
| Rukkileib(G), must vormileib(G), seemneleib(G), peenleib(G), sepik(G) | 20 | 20 | 30 | 40 | |
| Energia: 714 kcal | | | | | |
| Süsivesikud: 103,0 g | | | | | |
| Valgud: 26,1 g | | | | | |
| Rasvad: 24,4 g | | | | | |
| Kanahautis porgandiga | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| broileri kintsuliha, porgand, porru, purustatud tomat, tomatipasta, maisitärklis, küüslauk, maitseained, maitseroheline | | | | | |
| Kartuli-kruubipuder sealihaga (G) | 200 | 250 | 250 | 300 | |
| sealiha, kartul, <u>odrakruup(G)</u> , sibul, rapsiõli, maitseained | | | | | |
| Riisi-köögiviljahautis ubadega | 200 | 250 | 250 | 300 | |
| riis, punane uba, porgand, sibul, purustatud tomat, rapsiõli, maitseained, maitseroheline | | | | | |
| Hautatud porgand ja kaalikas koorekastmes | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| kaalikas, porgand, köögikoor 15%(LV), maisitärklis, rapsiõli | | | | | |
| T 28.11.23 Sealika-hapukapsapada õuntega | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| sealiha, hapukapsas, õun, porgand, rapsiõli, maitseained | | | | | |
| Keedetud kartul, keedetud riis, keedetud bulgur(G) | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| Hiina kapsas, keedetud peet, porgand, kikerhernes, maitseroheline | 50 | 75 | 75 | 100 | |
| Kastmevalik salatile | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| Puuvili | 100 | 100 | 100 | 100 | |
| Piim 2,5%(L), keefir 2,5%(L), vesi | 100 | 150 | 150 | 200 | |
| Rukkileib(G), must vormileib(G), seemneleib(G), peenleib(G), sepik (G) | 20 | 20 | 30 | 40 | |
| Energia: 728 kcal | | | | | |
| Süsivesikud: 111,0 g | | | | | |
| Valgud: 28,7 g | | | | | |
| Rasvad: 24,0 g | | | | | |
| Hakkliha-koorekaste köögiviljaga | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| sea-ja veisehakkliha, köögikoor 15% (LV), porgand, aeduba, mugulsibul, riisijahu, rapsiõli, maitseained | | | | | |
| Kapsa-tatrahautis kanalihaga | 200 | 250 | 250 | 300 | |
| broileri kintsuliha, tatar, kapsas, porgand, sibul, küüslauk, rapsiõli | | | | | |
| Kikerherne-lillkapsakarri | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| kikerhernes, lillkapsas, porgand, sibul, köögikoor 15%(LV), rapsiõli, karripulber | | | | | |
| Hautatud köögivilji | 200 | 200 | 250 | 300 | |
| kartul, porgand, sibul, hernes, mais, rapsiõli, maitseained | | | | | |

| | | Vanus | 7-9 | 10-12 | 13-15 | 16-19 |
|---|---|--------------|------------|--------------|--------------|--------------|
| K 29.11.23 Seljanka, hapukoor (L) | sealiha, poolsuitsuvorst, keeduvorst, suitsukont, kartul, marineeritud kurk, tomatipasta, sibul, rapsiõli, <u>hapukoор 20%(L)</u> , maitseained, maitseroheline | | 200 | 250 | 300 | 300 |
| Puuviljatarretis, vahukoор (L) | virsiku- ja kirsikompott, suhkur, želatiin, <u>köögikoор 31%(L)</u> | 130 | 130 | 150 | 150 | |
| Puuvili | | 100 | 100 | 100 | 100 | |
| Piim 2,5%(L), keefir 2,5%(L), vesi | | 100 | 150 | 150 | 200 | |
| Rukkileib(G), must vormileib(G), seemneleib(G), peenleib(G), sepik (G) | Energia: 729 kcal Süsivesikud: 94,2 g Valgud: 23,3 g Rasvad: 31,4 g | 20 | 20 | 30 | 40 | |
| Hapukapsasupp, hapukoор (L,G) | sealiha, supikont, hapukapsas, porgand, sibul, <u>odrakruup(G)</u> , rapsiõli, <u>hapukoор 20%(L)</u> , maitseained | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| Hakklihasupp punaste ubadega, hapukoор (L) | sea-ja veisehakkliha, sibul, porgand, kartul, marineeritud kurk, punane uba, rapsiõli, <u>hapukoор 20%(L)</u> , maitseained | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| Tomati-riisisupp hakklihaga, hapukoор (L) | sea-ja veisehakkliha, riis, porgand, kartul, purustatud tomat, porru, rapsiõli, <u>hapukoор 20%(L)</u> , maitseained, maitseroheline | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| Hapukapsa-tomatisupp kartuliga, hapukoор (L) | hapukapsas, porgand, sibul, kartul, tomatipasta, <u>hapukoор 20%(L)</u> | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| N 30.11.23 Kala-tomativormiroog (K) | | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| kalafilee(K) , tomat, sibul, köögikoор 15% (LV), rapsiõli, maisitärklis, maitseained, till | | | | | | |
| Keedetud kartul, keedetud riis, keedetud kuskuss (G) | | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| Hiina kapsas, keedetud peet, nuikapsas, marineeritud kurk, maitseroheline | | 50 | 75 | 75 | 100 | |
| Kastmevalik salatile | | 10 | 10 | 10 | 10 | |
| Piim 2,5%(L), keefir 2,5%(L), vesi | | 100 | 150 | 150 | 200 | |
| Rukkileib(G), must vormileib(G), seemneleib(G), peenleib(G), | Energia: 662 kcal Süsivesikud: 88,0 g Valgud: 26,4 g Rasvad: 24,9 g | 20 | 20 | 30 | 40 | |
| Guljašš kalafileest (K) | | 100 | 120 | 150 | 150 | |
| kalafilee(K) , köögikoор 15% (LV), tomatipasta, sibul, maisitärklis, rapsiõli, maitseained, till | | | | | | |
| Kala-kartulivormiroog (K,M,L) | | 200 | 200 | 250 | 300 | |
| kalafilee(K) , kartul, sibul, köögikoор 15% (LV), <u>muna(M)</u> , <u>juust(L)</u> , maisitärklis, rapsiõli, till, maitseained | | | | | | |
| Tatrapada köögiviljaga | tatar, porgand, sibul, hernes, purustatud tomat, rapsiõli | 200 | 200 | 250 | 300 | |
| Ürdised ahjuköögiviljad | kaalikas, porgand, peet, sibul, küüslauk, rapsiõli, maitseained | 100 | 120 | 150 | 150 | |

| | Vanus | 7-9 | 10-12 | 13-15 | 16-19 |
|---|--------------|------------|--------------|--------------|--------------|
| R 01.12.23 Külasupp, hapukoor (G,L) | | 200 | 250 | 300 | 300 |
| sealiha, supikont, kartul, porgand, kapsas, mugulsibul, <u>odrakruup(G)</u> , tomatipasta, rapsiõli, <u>hapukoor 20%(L)</u> , maitseained, maitseroheline | | | | | |
| Piimakissell, moos (L) | 200 | 200 | 230 | 230 | |
| piim <u>2,5%(L)</u> , suhkur, vanillisuhkur, kartulitärklis, aedmarjamoos | | | | | |
| Puuvili | 100 | 100 | 100 | 100 | |
| Piim 2,5%(L), keefir 2,5%(L), vesi | 100 | 150 | 150 | 200 | |
| Rukkileib(G), must vormileib(G), seemneleib(G), peenleib(G), sepik (G) | 20 | 20 | 30 | 40 | |
| Energia: 775 kcal Süsivesikud: 117,0 g Valgud: 25,3 g Rasvad: 25,5 g | | | | | |
| Peedisupp sealiha ja munaga, hapukoor (M,L) | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| sealiha, supikont, peet, kartul, sibul, tomatipasta, <u>munu(M)</u> , rapsiõli, <u>hapukoor 20%(L)</u> , maitseained, maitseroheline | | | | | |
| Köögiviljasupp kanalihaga, hapukoor (L,SR) | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| broilerikints, lillkapsas, porgand, kartul, hernes, paprika, mugulsibul, <u>juurseller(SR)</u> , <u>hapukoor 20%(L)</u> , maitseained | | | | | |
| Kana-kartuli-riisisupp, hapukoor (L,SR) | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| broilerikints, kartul, porgand, mugulsibul, <u>juurseller(SR)</u> , riis, rapsiõli, <u>hapukoor 20%(L)</u> , maitseained | | | | | |
| Tomati-paprikasupp riisiga, hapukoor (L) | 200 | 250 | 300 | 300 | |
| paprika, purustatud tomat, porgand, mugulsibul, riis, rapsiõli, <u>hapukoor 20%(L)</u> , maitseained, maitseroheline | | | | | |

Oleme liitunud Euroopa Liidu koolipiima- ja puuvilja programmiga.

Allergeenid on menüüs allakriipsutatud. Toidu(aine) nimetuse järel sulgudes allergeen:

G - gluteen; L - laktoos; K - kala; M - munu; S - sinep; SR - seller

(LV) - laktoosivaba