|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| ***Esmaspäev 18.02.2019***  **Hommikusöök:** Riisipuder võiga  Maasikatoormoos  Piim\*    **Puuviljapaus:** Pirn\*    **Lõunasöök:** Kartuli-frikadellisupp maitserohelisega  Täistera rukkileib  Hautatud köögiviljad lihaga  Värskekapsa-porgandisalat  maitsestamata jogurtiga    **Õhtuoode:** Kohupiimakreem  Sepik  Mahlakissell täismahlast  Värske puuvili | ***Neljapäev 21.02.2019***  **Hommikusöök:**  Kaerahelbepuder võiga  Vaarikatoormoos  Piim\*    **Puuviljapaus:** Melon    **Lõunasöök:** Hernesupp maitserohelisega  Peenleib  Liha-riisipallid  Piimakaste  Peedi-õunasalat õlikastmega    **Õhtuoode:** Kohupiima-küpsisevorm  Soe mahlajook täismahlast  Värske puuvili |  | |
| ***Teisipäev 19.02.2019***  **Hommikusöök:** Seitsmeviljahelbepuder võiga  Sai riivjuustuga  Tee sidruniga  **Puuviljapaus:** Porgand  **Lõunasöök:** Kalasupp hapukoorega  Seemneleib  Hakklihakotlet, piimakaste  Keedetud makaronid  Tomati-paprikasalat hapukoorega    **Õhtuoode:**  Köögiviljaraguu hapukoorega  Seemneleib, keefir\*  Värske puuvili | ***Reede 22.02.2019***  **Hommikusöök:** Odratangupuder võiga  Sai munavõiga  Soe marjajook    **Puuviljapaus:** Banaan    **Lõunasöök:** Borš värske kapsa ja kartuliga, hapukoor  Täistera rukkileib  Kala-köögiviljapajaroog  Kartulipüree võiga  Värske salat õlikastmega    **Õhtuoode:** Naturaalne omlett, roheline hernes  Sepik. Piim\*  Värske puuvili |
| ***Kolmapäev 20.02.2019***    **Hommikusöök:** Hirsipuder võiga  Sepik munavõiga  Tee  **Puuviljapaus:** Õun\*    **Lõunasöök:** Kana-nuudlisupp (juurviljadega)  Täistera rukkileib  Hakk-böfstrooganov hapukoorega  Kartulipüree võiga  Värske kurk    **Õhtuoode:** Kapsavormiroog maitserohelisega  Piim\*  Värske puuvili | **NÄDALAMENÜÜ**  **http://dedsaddedsad11.ucoz.ru/hhhh/formirovanie-navykov-pischevogo-povedeniya-3.jpg** |  |  | |

\* Meie lasteaed osaleb Euroopa Liidu poolt rahaliselt toetatavas üleeuroopalises koolikavas \*\* Seoses laste arvu muutumisega võimalikud menüüs muudatused

\*\*\* Toidus sisalduvate allergeenide kohta võib lisainfot küsida tervishoiutöötajalt või laohoidjalt