

Lapuan kaupungin ruokapalvelut - ruokalista 2024 – 2025 varhaiskasvatus ja koulut

Viikko	1.	2.	3.	4.	5.
Maanantai	Lihakeitto Tuorepala Pehmeä leipä, juusto, paprika	Makkara (sydänmerkkituote) /nakki (sydänmerkkituote) kastike ja Perunat Tortillalastusalaatti	Kalakeitto Pehmeä leipä Leikkele Tuorepala	Makkara (sydänmerkkituote) / nakki (sydänmerkkituote) keitto Pehmeä leipä Juusto Herkkukurkku, tuore kurkku	Lihakastike Riisi / peruna Lämmin kasvis Salaatti
Tiistai	Kananuudelivuoka Lämmin kasvis Salaatti	Broileripastavuoka/ makaronipata Lämmin kasvis Salaatti	Jauheliha – perunasoselaatikko / Kinkkukiusaus Lämmin kasvis Puolukka, kaalisalaatti	Bolognese /Jauhelihakastike Pasta / peruna Lämmin kasvis Puolukka Salaatti	Pinaattiohukkaat Perunasose Puolukka Pastasalaatti
Keskiviikko	Uunikala Perunasose (Bataatti) Punajuuri Salaatti	Kalapyörökät/ -pihvi Perunasose Punajuuri Salaatti	Uunimakkara (sydänmerkkituote) / pikkunakit Perunasose / lohkoperunat Salaatti	Kalamurekepihvi / kalaleike Perunasose (porkkana) Kermaviilikastike Punajuuri, Salaatti	Tonnikalapasta Raaste
Torstai	Lihapyörökät kastikkeella, Perunat, Puolukka Raaste	Toiveruokapäivä Pyttipannu (makkara sydänmerkkituote) / tortilla, tms. Salaatti	Makaronilaatikko / lasagne Raaste, tomaatti	Risotto kanasta/ riisi ja broilerikastike Hedelmäinen salaatti	Hernekeitto Juusto, pehmeä leipä Hedelmä
Perjantai	Puuro / kauramanna Hillo / Marjat Leikkele, pehmeä leipä, tuore kasvis Päiväkodit: Jauhelihakiusaus salaatti	Kasviskeitto Raejuusto / kanamuna Pehmeä leipä / riisipiirakka Hedelmä	Ohrapuuro, kiisseli Pehmeä leipä, leikkele Hedelmä Päiväkodit: Broilerikeitto, pehmeä leipä, leikkele, lehtisalaatti	Jauhelihapihvi / pyörökkä Perunasose Puolukka Salaatti	Kana- / kasvisnuggetti Perunasose Tortillasalaatti
Viikot	32,37,42,47,52,5,10,15,20,25,30	33,38,43,48,1,6,11,16,21,26,31	34, 39, 44, 49, 2, 7, 12, 17, 22, 27	35,40,45, 50, 3, 8, 13, 18, 23, 28	36, 41, 46, 51, 4, 9, 14, 19, 24, 29

Lounaalla tarjolla lisäksi leipä, levite, ruokajuoma.

Ruokalistamuutokset ovat mahdollisia, johtuen mm. juhlapyhistä, teemaviikoista tai raaka-aineiden saatavuudesta.

Ruokalistasuunnittelussa on huomioitu ravitsemussuositukset, hankintalaki, päätöksenteko, muut vaikuttimet, kuten resurssit. Lihan alkuperämaa: Suomi