

1. දිවා ආහාර

1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.1	මෙනු අංක 1.2
	බාස්මති සහල් ග්‍රෑම් 225ක් අඩංගු වන සේ Egg fried rice (හුදු ලෑණු, කැරට්, ලීක්ස් සහ ගෝවා යොදා සකස් කළ) කුකුළු මස් ග්‍රෑම් 100ක් අඩංගු වන සේ ඩෙවල් අලු කිරි (50g) උම්මලකඩ සම්බෝල එළවළු වොජ්ස් කට්ටලි (35g) පපඩම්	කීර් සම්බා සහල් ග්‍රෑම් 225ක් අඩංගු වන සේ Vegetable fried rice (හුදු ලෑණු, කැරට්, ලීක්ස් සහ ගෝවා යොදා සකස් කළ) කුකුළු මස් ග්‍රෑම් 100ක් අඩංගු වන සේ කරිය පරිප්පු කිරි (30g) බටු මෝජු කැරට්, බී ලෑණු, තක්කාලි, පිපිඤ්ඤා, සලාද කොළ යෙදූ සලාදය පපඩම්
25ට අඩු පිරිසක් සඳහා		
25-50 අතර		
50-100 අතර		
100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා		
1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.3	මෙනු අංක 1.4
	බාස්මති සහල් ග්‍රෑම් 225ක් අඩංගු වන සේ Chicken fried rice (හුදු ලෑණු, කැරට්, ලීක්ස් සහ ගෝවා යොදා සකස් කළ) මාළු ඩෙවල් (60g) එළවළු වොජ්ස් අලු කිරි (50g) උම්මලකඩ සම්බෝල කට්ටලි (35g) පපඩම්	බාස්මති සහල් ග්‍රෑම් 225ක් අඩංගු වන සේ Egg fried rice (හුදු ලෑණු, බිත්තර, කැරට්, ලීක්ස් සහ ගෝවා යොදා සකස් කළ) ග්‍රෑම් 100ක් වන සේ ඉස්සන් හෝ දැල්ලන් ඩෙවල් වන සේ ඩෙවල් ග්‍රෑම් 75ක් වන සේ අලු බැඳුම අච්චාරු වර්ගයක් බටු මෝජු බස්කට් කුඩු දවවා බඳින ලද මාලු මිරිස් 01ක් කජු මාළුව

1. දිවා ආහාර

		බිත්තර භාගයක් සහ එළවළු සලාද පපඬු
25ට අඩු පිරිසක් සඳහා		
25-50 අතර		
50-100 අතර		
100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා		
1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.5	මෙනු අංක 1.6
	කුකුළු මස් බිරියානි	කීරි සමඟ ගුම් 225ක් අඩංගු වන සේ බත්
	කුකුළු මස් (ගුම් 125ක්) බඳ දයන ලද කරිය	පරිප්පු කරිය (30g)
	තම්බා බඳින ලද බිත්තර 01	චිකන් කරි (ගුම් 100ක්)
	අන්තාසි පෙත්තක්	බෝංචි කරිය (35g)
	බටු මෝජු	කරවිල සම්බෝලය
	චට්නි වර්ගයක්	පපඬු
	පපඬු	
25ට අඩු පිරිසක් සඳහා		
25-50 අතර		
50-100 අතර		
100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා		

1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.7	මෙනු අංක 1.8
	කීරි සමඟ සහල් ගුම් 225ක් අඩංගු වන සේ Fried rice (සුදු ලෑණු, කැරට්, ලීක්ස් සහ ගෝවා යොදා සකස් කළ)	බාජ්මනි Fried rice (සුදු ලෑණු, කැරට්, ලීක්ස් සහ ගෝවා යොදා සකස් කළ)
	කුකුළු මස් ගුම් 100ක් අඩංගු වන සේ ඩෙවල්	රතු කැකුළු බත්
	පරිප්පු කරි (30g)	බිත්තර, කැරට් සහ ලීක්ස් යොදා සකස් කළ නුඩ්ලස්
	බටු මෝජු	කුකුළු මස් ගුම් 100ක් අඩංගු වන සේ සැකසූ කරිය
	විලි පේස්ට්	ගුම් 75ක් වන සේ බඳින ලද මාළු පෙත්තක්
	පපඬු	ගුම් 75ක් වන සේ පරිප්පු
		ගුම් 75ක් වන සේ අල ඩෙවල්
		කංකුං බැඳුම
		මැලේ අච්චාරු

1. දිවා ආහාර

		බිස්කට් කුඩු දවටා පුරවා බදින පපඩම්
25ට අඩු පිරිසක් සඳහා		
25-50 අතර		
50-100 අතර		
100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා		

1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.9
	ග්‍රෑම් 225 ක් වනසේ සුදු සම්බා කැකුලු බත්
	කිරි කොස් / දෙල් මාලුව / මඤ්ඤොක්කා / පොළොස් මුං ඇට / බෝංචි / පරිප්පු / කඩල පරිප්පු
	කරවිල සම්බෝල / ගොටු කොළ සම්බෝල / කැරට් සම්බෝල
	පපඩම් හා බදින ලද මිරිස් කරල්

අංක 1.9 මෙනුවට පහත කර් සමග.		25ට අඩු පිරිසක් සඳහා	25-50 අතර	50-100 අතර	100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා
1.10.	මාළු කරිය (ග්‍රෑම් 50ක මාළු කැබැල්ලක් සමග)				
1.11.	මාළු අඹුල් තියල් සමග (ග්‍රෑම් 50ක කැබැල්ලක්)(තලපත්/කෙලවල්ලා/අලගුඩු)				
1.12.	බදින ලද මාළු සමග				
1.13.	චිකන් කරිය (ග්‍රෑම් 125ක කැබැල්ලක් සමග)				
1.14.	බී ලෑණු සමග කරවල බඳුම				
1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.15	මෙනු අංක 1.16			
	ග්‍රෑම් 225 ක් වනසේ සම්බා සහල් බත්	ග්‍රෑම් 225 ක් වනසේ සම්බා සහල් බත්			
	තම්බන ලද බිත්තරයක් / බදින ලද නූරල්ලා / හාල්	චිකන් කරිය			
	කැරට් / බීට්	කැරට් / බීට්			
	පරිප්පු / කඩල පරිප්පු කරිය	පරිප්පු / කඩල පරිප්පු කරිය			
	කැට සලාදය	කැට සලාදය			
	(කැරට්/පිපිඤ්ඤා/අන්තාසි/බීළුණු/සලාදකොළ	(කැරට්/පිපිඤ්ඤා/අන්තාසි/බීළු			
	පපඩම්	පපඩම්			
25ට අඩු පිරිසක් සඳහා					
25-50 අතර					
50-100 අතර					

1. දිවා ආහාර

100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා	
-------------------------	--

1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.17	මෙනු අංක 1.18
	ග්‍රෑම් 225 ක් වනසේ කහ බත්	ග්‍රෑම් 225 ක් වනසේ කහ බත්
	කුකුළු මස් 100g වනසේ කරිය	මාළු ඇඹුල් නියල් (50g) (තලපත්/කෙලවල්ලා/අලගුඩු)
	අල බැඳුම	පරිප්පු කිරිට කරිය (30g)
	බෝංචි	බටු මෝජු
	කට්ලට්	මැලේ අච්චාරු
	කැරට් සම්බෝල	විලි පේස්ට්
25ට අඩු පිරිසක් සඳහා		
25-50 අතර		
50-100 අතර		
100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා		

1. දිවා ආහාර	මෙනු අංක 1.19 (පාර්සල්)
	ග්‍රෑම් 225 ක් වනසේ කිරි සම්බා කහ බත්
	කුකුළු මස් 100g වනසේ කරිය
	අල බැඳුම (50g)
	බටු මෝජු
	කට්ලට්
	පපඩම්
25ට අඩු පිරිසක් සඳහා	
25-50 අතර	
50-100 අතර	
100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා	

2. උදය ආහාර

		25 ට අඩු පිරිසක් සඳහා	25-50 අතර	50-100 අතර	100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා
2.1	ග්‍රෑම් 300 ක ප්‍රමාණයක් වනසේ කිරිබත්, උම්බලකඩ, රතු එළු අඩංගු ලුණු මිරිස් සමඟ.				
2.2	ග්‍රෑම් 300 ක ප්‍රමාණයක් වනසේ මුං ඇට කිරිබත් උම්බලකඩ, රතු එළු අඩංගු ලුණු මිරිස් සමඟ.				
2.3	සුදු කැකුළු බත් හෝ රතු කැකුළු බත්, පොල් සම්බෝල , පරිප්පු , බී එළු හා අමුමිරිස් යෙදූ තලපත් කරවල බදුම.				
2.4	රතු කැකුළු බත් හෝ සුදු කැකුළු මත්, මාළු කරි (40g), පරිප්පු කරි, පොල්සම්බෝල .				
2.5	ග්‍රෑම් 225 වන සේ පාන් , පරිප්පු හෝ අල හොදි , පොල් සම්බෝල සමඟ තැම්බූ බිත්තරයක්.				
2.6	ග්‍රෑම් 225 වන සේ පාන් , කිරි හොදි, සීනි සම්බෝල, තම්බන ලද බිත්තර 1 සමඟ .				
2.7	ග්‍රෑම් 225 වන සේ පාන් , කිරි මාලු කරි, පරිප්පු හා පොල් සම්බෝල සමඟ .				
2.8	ග්‍රෑම් 225 වන සේ පාන්, සැමන් කරිය සහ පොල් සම්බෝල සමඟ.				
2.9	ග්‍රෑම් 225 වන සේ පාන් සමඟ සීනි සම්බෝල (උම්බලකඩ යොදා).				
2.10	ටෝස්ට් කල පාන් (එක් අයෙකුට අවශ්‍ය ප්‍රමාණය සැපයිය යුතු පෙනි 4 ක්) ඇම්බන් කෙසෙල් ගෙඩි 01 ක්				
2.11	1 ක් ග්‍රෑම් 20 කට නොඅඩු ඉදි ආප්ප 15 ක් පරිප්පු (50g) හෝ අල හොදි හා පොල් සම්බෝල සමඟ.				
2.12	1 ක් ග්‍රෑම් 20 කට නොඅඩු ඉදි ආප්ප 15 ක්, ග්‍රෑම් 125 ක් වනසේ මාළු කරි, පරිප්පු / අල කරි (50g)හා පොල් සම්බෝල සමඟ.				
2.13	1 ක් ග්‍රෑම් 20 කට නොඅඩු ඉදි ආප්ප 15 ක් , ග්‍රෑම් 125 ක් වනසේ කුකුල් මස් කරි, පරිප්පු / අල කරි හා පොල් සම්බෝල සමඟ .				
2.14	ග්‍රෑම් 200 ක් වනසේ තැම්බූ කවිපි පොල් හා ලුණු මිරිස් සමඟ.				
2.15	ග්‍රෑම් 200 ක් වනසේ තම්බා තෙම්පරාදු කල කඩල.				
2.16	ග්‍රෑම් 200 ක් වනසේ තම්බන ලද මුංඇට පොල් හා ලුණු මිරිස් සමඟ.				
2.17	1 ක් ග්‍රෑම් 75 ක ප්‍රමාණයක් වනසේ පිට්ටු කැබලි 2 ක් , අල හොදි හා කට්ට සම්බෝල සමඟ.				
2.18	තම්බා පොල් දමන ලද මඤ්ඤොක්කාහෝ බතල සමග ග්‍රෑම් 200 ක් වන සේ ලුණු මිරිස්.				
2.19	සුදු කැකුළු බත් හෝ රතු කැකුළු බත්, හාල් මැස්සන් බී එළු දමා ,පොල් සම්බෝල , බිත්තර හොදි				

3. රාත්‍රී ආහාර

		25 ට අඩු පිරිසක් සඳහා	25-50 අතර	50-100 අතර	100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා
3.1	බාස්මති සහල් ග්‍රෑම් 225 ක් අඩංගු වන සේ බිත්තර, කැරට් සහ ලීක්ස් යොදා සකස් කළ Fried Rice, කුකුල් මස් ග්‍රෑම් 125 ක් අඩංගු වන සේ ඩෙවල්, එළවළු වොජ්ස් හා චිලි පේස්ට්				
3.2	ග්‍රෑම් 225 ක් වන රතු හෝ සුදු කැකුළු බත්, කිරිමාළු කරි, පරිප්පු කරිය (40g) හෝ අල කරිය සමග තෙල් දමා සැකසූ බෝංචි.				
3.3	කිරි සම්බා හාල් බත්, පරිප්පු කරිහෝ අල කරි මාළු ඇඹුල් නියල්, බටු මෝජු, කපු මාළුව, මිශ්‍ර එළවළු සලාද, පපඩම්				
3.4	ග්‍රෑම් 225 ක් වන රතු කැකුළු බත්, පොල් සම්බෝල, කිරිමාළු කරි, තෙල් දමා සැකසූ බෝංචි හෝ මැකරල්, පපඩම්				
3.5	ග්‍රෑම් 225 ක් වන සම්බා බත්, හාල්මැස්සන් බදුම, පරිප්පු කරිය (50g), පොල් සම්බෝල				
3.6	ග්‍රෑම් 150 ක් වන සේ නූඩල්ස්, එළවළු මිශ්‍රකර, අල කරිය සමග තම්බන ලද බිත්තරයක්				
3.7	ඉඳි ආප්ප 15 ක් (1ක් ග්‍රෑම් 20 කට නොඅඩු) පරිප්පු හොඳි / අල හොඳි හා පොල් සම්බෝල				
3.8	1 ක් ග්‍රෑම් 100 ක් වන තෝසේ 3 ක්, සුදු සම්බෝල හා පරිප්පු කරි සමග				
3.9	1 ක් ග්‍රෑම් 125 ක් වන සේ පොල් රොටි 02 ක් සමඟ ලුණු මිරිස්				
3.10	ආප්ප 03 ක් සහ බිත්තර ආප්ප 1 ක් හා ලුණු මිරිස්				
3.11	පාන් ග්‍රෑම් 225 ක් හා පරිප්පු හොඳි / අල හොඳි හා පොල් සම්බෝල				
3.12	ග්‍රෑම් 125 වන චිකන් කැබ්ලේලක් සමග චිකන් හොඳි				
3.13	ග්‍රෑම් 50 වන මාළු කැබ්ලේලක් සමග මාළු හොඳි				

4. අතරුපස

		25 ට අඩු පිරිසක් සඳහා	25-50 අතර	50-100 අතර	100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා
4.1.1	අයිස්ක්‍රීම් කුඩා කප් 1 ක් (වැනිලා/වොකලට්)				
4.1.2	අයිස්ක්‍රීම් කුඩා කප් 1 ක් (මිශ්‍ර පළතුරු)				
4.1.3	අයිස්ක්‍රීම් කුඩා කප් 1 ක් (පැණිකපු)				
4.1.4	ග්‍රෑම් 80 ක් වන සේ යෝගට් 01 ක්				
4.1.5	ග්‍රෑම් 100 ක් වන සේ මුදවාපු කිරි, පැණි සමඟ				
4.1.6	මිලි ලීටර් 150 ක් වන සේ කැරමල් පුඩිං				
4.1.7	මිලි ලීටර් 150 ක් වන සේ වොක්ලට් පුඩිං				
4.1.8	මිලි ලීටර් 150 ක් වන සේ මිශ්‍ර පළතුරු සලාද හා අයිස්ක්‍රීම්				
4.1.9	මිලි ලීටර් 150 ක් වන සේ පෙලි හා අයිස්ක්‍රීම්				
4.1.10	ග්‍රෑම් 50 ක් වන සේ වටලප්පන්				
4.1.11	ඇමුල් කෙසෙල් ගෙඩියක්				
4.1.12	සීනි කෙසෙල් ගෙඩියක්				
4.1.13	කෝලිකුට්ටු කෙසෙල් ගෙඩියක්				
4.1.14	ඇම්බන් කෙසෙල් ගෙඩියක්				
4.1.15	ග්‍රෑම් 100 ක් වන සේ පැපොල් කැබ්ලේලක්				
4.1.16	ග්‍රෑම් 100 ක් වන සේ අන්තාසි කැබ්ලේලක්				
4.1.17	ග්‍රෑම් 100 ක් වන සේ අඹ කැබ්ලේලක්				
4.1.18	ග්‍රෑම් 100 ක් වන සේ අලිපේර කැබ්ලේලක්				
4.1.19	ග්‍රෑම් 100 ක් වන සේ පැණි කොමඩු කැබ්ලේලක්				
4.1.20	ග්‍රෑම් 100 ක් වන සේ ඇපල් ගෙඩියක්				

5. කෙටි ආහාර

5.1	විශේෂ	25 ට අඩු පිරිසක් සඳහා	25-50 අතර	50-100 අතර	100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා
5.1.1	වයිනිස් රෝල්ස් 1 ක් (අර්තාපල් සමන් යොදා) - 90g				
5.1.2	පැටිස් 1 ක් (අර්තාපල් සමන් යොදා) - 50g				
5.1.3	පැටිස් 1 ක් (බේක් කරන ලද - අර්තාපල් සමන් යොදා) - 90g				
5.1.4	සමෝසා 1 ක් (බේක් කරන ලද - අර්තාපල් සමන් යොදා)- 100g				
5.1.5	සමන්, බටර්, බිත්තර යෙදූ සැන්ඩ්විච් (Cling Wrapping වලින් ඔතන ලද) (පෙනි 2)				
5.1.6	අර්තාපල් සමන් යෙදූ ලොකු කට්ලට් 01 - 55g				
5.1.7	බටර් කේක් කැබලි 01 - 50g				
5.1.8	චොක්ලට් කේක් කැබලි 01 - 50g				
5.1.9	පළතුරු කේක් කැබලි 01 - 50g				
5.1.10	පේස්ට් 01 - 100g				
5.1.11	සොසේජ් බනිස් 01 - 80g				
5.1.12	මාළු බනිස් 01 - 80g				
5.1.13	ටී බනිස් 01 - 50g				
5.1.14	එළවළු රොට් 01 - 100g				
5.1.15	පැන් කේක් 01 - 80g				
5.1.16	ඩෝනට් - 100g				
5.1.17	ඉක්ලියාස් 01 - 70g				
5.1.18	සාමාන්‍ය බිස්කට් වර්ගයකින් 2 ක්				
5.1.19	ක්‍රීම් ක්‍රැකර් බිස්කට් 2 ක් විස් පෙන්නක් සමඟ				

5. කෙටි ආහාර

5.2	දේශීය	25 ට අඩු පිරිසක් සඳහා	25-50 අතර	50-100 අතර	100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා
5.2.1	ලැවරියා 01 ක් - 80g				
5.2.2	කුරහන් හැලප 01 ක් - 90g				
5.2.3	උදු වඩේ 01 ක් - 50g				
5.2.4	පරිප්පු වඩේ 01 ක් - 40g				
5.2.5	අග්ගලා 01 ක් - 50g				
5.2.6	වන්ඩු ආජප 01 ක් - 50g				
5.2.7	සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ අලුවා කැබලි 01 - 50g				
5.2.8	සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ වැලිතලප කැබලි 01 ක් - 50				
5.2.9	සාමාන්‍ය ප්‍රමාණයේ රුලං ටොපි 01 ක්				
5.2.10	මධ්‍යම ප්‍රමාණයේ තල කැරලි 01 ක්				
5.2.11	කොන්ඩ කැවුම් 01 ක් - 50g				
5.2.12	උදු වැල් 01 ක් - 50				
5.2.13	ස්පන්ඩ් 01 ක් - 50g				

6. බීම වර්ග (දිවා සහ සවස)

		25 ට අඩු පිරිසක් සඳහා	25-50 අතර	50-100 අතර	100 ට වැඩි පිරිසක් සඳහා
6.1	කිරි තේ 01 ක්				
6.2	තේ 01 ක්				
6.3	කෝපි 01 ක්				
6.4	කිරි කෝපි 01 ක් (ශීතකළ)				
6.5	උණු කළ කිරි කෝපි 01 ක්				
6.6	උණු කළ එළකිරි මිලි ලීටර් 200 ක විදුරුවක් හකුරු සමඟ				
6.7	වොකලට් යෙදූ රසකළ එළකිරි පැකට් එකක් (ශීතකළ)				
6.8	වැනිලා යෙදූ රසකළ එළකිරි පැකට් එකක් (ශීතකළ)				
6.9	මිශ්‍ර පළතුරු/ දිවුල් යුෂ/ පැපොල් යුෂ / අඹ / කොමඩු (මිලි ලීටර් 200 ක විදුරුවක් - ශීතකළ)				
6.10	කෝඩියල් බීම මිලි ලීටර් 200 ක විදුරුවක් (ශීතකළ)				
6.11	කොන්තමල්ලි විදුරුවක් හකුරු සමඟ				
6.12	කොළ කැඳ මිලි ලීටර් 200 ක විදුරුවක්				
6.13	තම්බන ලද බෙලිමල් / රණවරා කෝප්පයක්, කිතුල් හකුරු සමඟ				
6.14	කහට කෝප්පයක් කිතුල් හකුරු සමඟ				
6.15	Tea bag , කිරි , සීනි , වෙන් වශයෙන් කිරි තේ				
6.16	චතුර බෝතල් 500 ml				
6.17	චතුර බෝතල් 1000 ml				

7. එක් පුද්ගලයකු සඳහා

අනු අංකය	අයිතමය	මිල (රු)	එක් අයෙකු සඳහා	පුද්ගලයන් 2-10 සඳහා	10 ට වැඩි පිරිසක්
7.1	කීර් සම්බා බන් (සහල් ග්‍රෑම් 225ක් අඩංගු වන සේ)				
7.2	බාස්මතී බන් (සහල් ග්‍රෑම් 225ක් අඩංගු වන සේ)				
7.3	මාළු ඇඹුල් නියල් (ග්‍රෑම් 50ක් වන කැබලිලක්)				
7.4	මාළු ඩෙවල් 1 ක් - 50g				
7.5	බදින ලද මාළු කූර් 1 ක් (හුරුල්ලා)				
7.6	බදින ලද මාළු පෙනි 1 ක් (ග්‍රෑම් 50ක් වන කැබලිලක්)				
7.7	බදින ලද වැවි මාළු පෙනි 1 ක් (ග්‍රෑම් 50ක් වන කැබලිලක්)				
7.8	කුකුල් මස් කර් 1 ක් (ග්‍රෑම් 125ක්)				
7.9	කුකුල් මස් ඩෙවල් 1 ක් - 125g				
7.10	තම්බන ලද බිත්තර 1 ක්				
7.11	බදින ලද බිත්තර 1 ක් (Bulls eye)				
7.12	පරිප්පු කර් 1 ක් - 40g				
7.13	අල හොදි -50g				
7.14	අල බැඳුම -50g				
7.15	බොංචි කර් -40g				
7.16	බටු මෝජු -40g				
7.17	පොල් සම්බෝල - 30g				
7.18	මිශ්‍ර එළවළු සලාද - 30g				
7.19	ගොටු කොළ සම්බෝල - 25g				
7.20	පුරවන ලද මාළු මිරිස් කරලක්				
7.21	සැමන් සම්බෝල - 30g				
7.22	කරවිල සම්බෝල -25g				
7.23	බිස්කට් කුඩු දවටා බදින ලද බිම්මල් - 30g				