

PATIEKALO TECHNOLOGINĖS KORTELĖS

VEGANIŠKAS VALGIARAŠTIS

Pastaba: kortelės parengtos pagal pateiktą valgiaraštį; žaliavų sudėtis ir maistinė vertė apskaičiuota remiantis standartinėmis maisto sudėties lentelėmis ir tipinėmis viešojo maitinimo receptūromis. Tiekėjas privalo pritaikyti pagal naudojamas konkrečias žaliavas, išlaikant išėigas.

Alergenų žymėjimas: (1) Glitimas; (6) Soja; (7) Pienas; (9) Salierai; (10) Garstyčios.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: . Penkių grūdų košė

Receptūros Nr.: V-01

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Penkių grūdų mišinys (sausas)	60	60	7.20	2.40	42.00	210.00
Vanduo	140	140	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7.20	2.40	42.00	210.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Bulgur košė

Receptūros Nr.: V-02

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Bulgur kruopos (sausos)	50	50	6.15	0.65	38.00	171.00
Vanduo	100	100	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			6.15	0.65	38.00	171.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Bulvių košė

Receptūros Nr.: V-03

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Bulvės	129	90	1.80	0.09	15.30	69.30
Vanduo	10	10	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.80	0.09	15.30	69.30

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Grikių košė su morkomis

Receptūros Nr.: V-04

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Grikių kruopos (sausos)	52	52	6.78	1.77	37.30	178.96
Vanduo	122	122	0.00	0.00	0.00	0.00
Morkos	33	26	0.23	0.05	2.50	10.70
IŠEIGA:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7.02	1.83	39.81	189.65

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Kukurūzų košė su bananais

Receptūros Nr.: V-05

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Kukurūzų kruopos (sausos)	55	55	4.40	0.82	43.45	198.00
Bananas	86	60	0.66	0.18	13.68	57.60
Vanduo	135	135	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	250 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			5.06	1.01	57.13	255.60

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Tiršta avižinių dribsnių košė

Receptūros Nr.: V-06

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Avižiniai dribsniai	45	45	6.08	3.15	27.00	166.50
Vanduo	155	155	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			6.08	3.15	27.00	166.50

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Mieliniai blyneliai

Receptūros Nr.: V-07

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
kvietiniai miltai	70	70	7.00	0.70	53.20	254.80
vanduo	90	90	0.00	0.00	0.00	0.00
aliejus	10	10	0.00	10.00	0.00	90.00
cukrus	8	8	0.00	0.00	8.00	32.00
šviežios mielės	5	5	0.42	0.10	0.38	5.25
druska	0.50	0.50	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7.42	10.79	61.58	382.05

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Sveikuolių sausainiai

Receptūros Nr.: V-08

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	53	50	0.25	0.10	7.00	27.50
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.25	0.10	7.00	27.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Sveikuolių sausainiai (augaliniai)

Receptūros Nr.: V-09

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	105	100	0.50	0.20	14.00	55.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.50	0.20	14.00	55.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Uogienė/džemas

Receptūros Nr.: V-10

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Uogienė/džemas	50	50	0.20	0.05	30.00	120.00
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.20	0.05	30.00	120.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Trintos uogos

Receptūros Nr.: V-11

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Uogos (šaldytos)	50	50	0.50	0.15	5.00	25.00
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.50	0.15	5.00	25.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Trintos uogos

Receptūros Nr.: V-12

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Uogos (šaldytos)	40	40	0.40	0.12	4.00	20.00
I Š E I G A:	40 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.40	0.12	4.00	20.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Trintos uogos

Receptūros Nr.: V-13

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Uogos (šaldytos)	50	50	0.50	0.15	5.00	25.00
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.50	0.15	5.00	25.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Sezoniniai vaisiai (kriaušės)

Receptūros Nr.: V-14

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	158	150	0.75	0.30	21.00	82.50
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.75	0.30	21.00	82.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Sezoniniai vaisiai (obuoliai)

Receptūros Nr.: V-15

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	158	150	0.75	0.30	21.00	82.50
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.75	0.30	21.00	82.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Sezoniniai vaisiai

Receptūros Nr.: V-16

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Vaisiai (mišinys)	158	150	0.75	0.30	21.00	82.50
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.75	0.30	21.00	82.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Sezoniniai vaisiai (bananai)

Receptūros Nr.: V-17

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
bananas	214	150	1.65	0.45	34.20	144.00
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.65	0.45	34.20	144.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Sezoniniai vaisiai (obuoliai)

Receptūros Nr.: V-18

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
obuolys	158	150	0.45	0.30	21.00	78.00
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.45	0.30	21.00	78.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Sezoniniai vaisiai (kriaušės)

Receptūros Nr.: V-19

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
kriaušė	158	150	0.60	0.15	22.50	85.50
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.60	0.15	22.50	85.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Sezoniniai vaisiai

Receptūros Nr.: V-20

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Vaisiai (mišinys)	158	150	0.75	0.30	21.00	82.50
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.75	0.30	21.00	82.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Vaisiai

Receptūros Nr.: V-21

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	158	150	0.75	0.30	21.00	82.50
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.75	0.30	21.00	82.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Nesaldinta arbata

Receptūros Nr.: V-22

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Arbata (sausos žolelės)	0.00	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	200	200	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.00	0.00	0.00	0.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Nesaldinta arbata

Receptūros Nr.: V-23

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Arbata (sausos žolelės)	0.00	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	200	200	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.00	0.00	0.00	0.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Nesaldinta arbata su citrina

Receptūros Nr.: V-24

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Arbata (sausos žolelės)	0.00	0.20	0.00	0.00	0.00	0.00
Vanduo	200	200	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.00	0.00	0.00	0.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: . Kreminė moliūgų sriuba paskaninta kokosų pienu ir moliūgų sėklomis

Receptūros Nr.: V-25

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Moliūgas	80	80	0.80	0.08	5.20	20.80
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Bulvės	71	50	1.00	0.05	8.50	38.50
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	10	10	0.00	0.00	0.00	0.00
Kokosų pienas	20	20	0.40	4.20	0.60	46.00
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2.55	9.39	17.62	164.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: . Perlinių kruopų sriuba (augalinis)

Receptūros Nr.: V-26

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Perlinės kruopos (sausos)	25	25	2.25	0.30	18.25	88.00
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Bulvės	71	50	1.00	0.05	8.50	38.50
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	85	85	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.60	5.41	30.07	185.70

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: . Žirnių sriuba

Receptūros Nr.: V-27

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
žirniai virti	90	90	7.47	0.36	12.60	75.60
morkos	19	15	0.14	0.03	1.44	6.15
svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.93	4.00
aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
vanduo	30	30	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	150 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7.72	5.40	14.97	130.75

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Kopūstų sriuba

Receptūros Nr.: V-28

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Kopūstai	100	80	1.04	0.08	4.64	20.00
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Bulvės	71	50	1.00	0.05	8.50	38.50
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	30	30	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2.39	5.19	16.46	117.70

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: P

I

E

T

Ū

S Daržovių sriuba (augalinis)

Receptūros Nr.: V-29

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	211	200	1.00	0.40	28.00	110.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.00	0.40	28.00	110.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: P

I

E

T

Ū

S Kreminė moliūgų sriuba
paskaninta grietinėle ir moliūgų
sėklomis

Receptūros Nr.: V-30

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Moliūgas	80	80	0.80	0.08	5.20	20.80
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Bulvės	71	50	1.00	0.05	8.50	38.50
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	150 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2.15	5.19	17.02	118.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Duona

Receptūros Nr.: V-31

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Juoda duona viso grūdo	130	130	11.70	3.25	58.50	312.00
I Š E I G A:	130 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			11.70	3.25	58.50	312.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Juoda duona viso grūdo

Receptūros Nr.: V-32

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Juoda duona viso grūdo	20	20	1.80	0.50	9.00	48.00
I Š E I G A:	20 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.80	0.50	9.00	48.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Juoda viso grūdo duona

Receptūros Nr.: V-33

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Juoda duona viso grūdo	20	20	1.80	0.50	9.00	48.00
I Š E I G A:	20 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.80	0.50	9.00	48.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Viso grūdo duona

Receptūros Nr.: V-34

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Juoda duona viso grūdo	20	20	1.80	0.50	9.00	48.00
I Š E I G A:	20 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.80	0.50	9.00	48.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Falafeliai su veganišku jogurtu

Receptūros Nr.: V-35

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Avinžirniai virti	51	51	4.49	1.31	13.84	82.83
Svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.94	4.04
Česnakai	2	2	0.10	0.01	0.50	2.26
Petražolės	3	3	0.08	0.02	0.16	0.91
Kvietiniai miltai	5	5	0.51	0.05	3.84	18.38
Aliejus	5	5	0.00	5.05	0.00	45.45
Sojų jogurtas	25	25	0.88	0.63	0.76	13.89
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			6.17	7.08	20.03	167.76

Informacija apie ALERGENUS: (1), (6)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Falafeliai su veganišku padažu

Receptūros Nr.: V-36

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Avinžirniai virti	51	51	4.49	1.31	13.84	82.83
Svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.94	4.04
Česnakai	2	2	0.10	0.01	0.50	2.26
Petražolės	3	3	0.08	0.02	0.16	0.91
Kvietiniai miltai	5	5	0.51	0.05	3.84	18.38
Aliejus	5	5	0.00	5.05	0.00	45.45
Sojų jogurtas	25	25	0.88	0.63	0.76	13.89
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			6.17	7.08	20.03	167.76

Informacija apie ALERGENUS: (1), (6)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Bulgur kruopos

Receptūros Nr.: V-37

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Bulgur kruopos (sausos)	35	35	4.30	0.46	26.60	119.70
Vanduo	65	65	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			4.31	0.46	26.60	119.70

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Ryžiai, ryžiai su daržovėmis (asorti)

Receptūros Nr.: V-38

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Ryžiai (sausos)	35	35	2.45	0.24	27.30	127.75
Vanduo	65	65	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2.45	0.25	27.30	127.75

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Burokėlių kotletai

Receptūros Nr.: V-39

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
burokėliai	141	120	1.92	0.24	12.00	51.60
kvietiniai miltai	20	20	2.00	0.20	15.20	72.80
svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.93	4.00
aliejus	8	8	0.00	8.00	0.00	72.00
vanduo	42	42	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			4.03	8.45	28.13	200.40

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Grikių kotletukai

Receptūros Nr.: V-40

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
grikių kruopos (sausos)	40	40	5.20	1.36	28.60	137.20
svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.93	4.00
morkos	12	10	0.09	0.02	0.96	4.10
kvietiniai miltai	10	10	1.00	0.10	7.60	36.40
aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
vanduo	25	25	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			6.40	6.49	38.09	226.70

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Veganiška lazanija su daržovėmis

Receptūros Nr.: V-41

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Lasagnos lakštai (sausai)	45	45	5.85	0.68	32.85	162.00
Pomidorų padažas	60	60	0.90	0.12	4.20	21.00
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	5	5	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7.10	5.85	40.37	242.20

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Balandėliai su daržovių įdaru

Receptūros Nr.: V-42

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Kopūstai	100	80	1.04	0.08	4.64	20.00
Ryžiai (sausos)	20	20	1.40	0.14	15.60	73.00
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Pomidorų padažas	30	30	0.45	0.06	2.10	10.50
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.24	5.34	25.66	162.70

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Burokėlių salotos

Receptūros Nr.: V-43

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Burokėliai	106	90	1.44	0.18	9.00	38.70
Aliejus	10	10	0.00	10.00	0.00	90.00
IŠEIGA:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.44	10.18	9.00	128.70

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Burokėlių salotos su pupelėmis

Receptūros Nr.: V-44

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Burokėliai	35	30	0.48	0.06	3.00	12.90
Pupelės virtos	18	18	1.52	0.09	3.99	22.23
Aliejus	2	2	0.00	2.50	0.00	22.50
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2.00	2.65	6.99	57.63

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Morkų salotos su obuoliais

Receptūros Nr.: V-45

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Morkos	100	80	0.72	0.16	7.68	32.80
Obuolys	21	20	0.06	0.04	2.80	10.40
IŠEIGA:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.78	0.20	10.48	43.20

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Pekino salotos su kukurūzais

Receptūros Nr.: V-46

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Pekino kopūstas	78	70	0.84	0.14	2.24	11.20
Kukurūzai konservuoti	25	25	0.75	0.38	3.75	24.00
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
IŠEIGA:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.59	5.52	5.99	80.20

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Agurkai

Receptūros Nr.: V-47

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Agurkai	105	100	0.70	0.10	3.60	15.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.70	0.10	3.60	15.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Agurkai, pomidorai

Receptūros Nr.: V-48

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Agurkai	53	50	0.35	0.05	1.80	7.50
Pomidorai	53	50	0.45	0.10	1.95	9.00
IŠEIGA:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.80	0.15	3.75	16.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Pomidorai

Receptūros Nr.: V-49

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Pomidorai	105	100	0.90	0.20	3.90	18.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.90	0.20	3.90	18.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Augurkai ir pomidorai

Receptūros Nr.: V-50

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
agurkai	53	50	0.35	0.05	1.80	7.50
pomidorai	53	50	0.45	0.10	1.95	9.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.80	0.15	3.75	16.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: švž. pomidorai

Receptūros Nr.: V-51

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Pomidorai	63	60	0.54	0.12	2.34	10.80
I Š E I G A:	60 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.54	0.12	2.34	10.80

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Nurodytos išeigos yra minimalios. Tiekėjas privalo užtikrinti ne mažesnius porcijų dydžius. Taip pat turi būti užtikrinta vegetarinė alternatyva bei alergijų sprendimus.

V

A

K

A

R

I

E

N

Ė Pilno grūdo makaronai, padažas

Receptūros Nr.: V-52

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Makaronai pilno grūdo (sausai)	80	80	10.40	2.00	56.00	280.00
Pomidorų padažas	60	60	0.90	0.12	4.20	21.00
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	55	55	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			11.30	7.12	60.20	346.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvirtotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Padažas

Receptūros Nr.: V-53

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Pomidorų padažas	50	50	0.75	0.10	3.50	17.50
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.75	0.10	3.50	17.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Pilno grūdo makaronai, padažas

Receptūros Nr.: V-54

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Makaronai pilno grūdo (sausį)	80	80	10.40	2.00	56.00	280.00
Pomidorų padažas	60	60	0.90	0.12	4.20	21.00
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	55	55	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			11.30	7.12	60.20	346.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Veganiškas jogurtinis padažas

Receptūros Nr.: V-55

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Pomidorų padažas	50	50	0.75	0.10	3.50	17.50
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.75	0.10	3.50	17.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Veganiškas padažas

Receptūros Nr.: V-56

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Pomidorų padažas	100	100	1.50	0.20	7.00	35.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1.50	0.20	7.00	35.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .
SAUSAS DAVINYS Vanduo

Receptūros Nr.: V-57

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Vanduo	500	500	0.00	0.00	0.00	0.00
Vaisiai (mišinys)	158	150	0.75	0.30	21.00	82.50
Juoda duona viso grūdo	130	130	11.70	3.25	58.50	312.00
Augalinis sūris	60	60	1.80	13.20	12.00	174.00
Pomidorai	63	60	0.54	0.12	2.34	10.80
Salotų lapai	20	20	0.28	0.04	0.58	3.00
Pomidorų padažas	50	50	0.75	0.10	3.50	17.50
IŠEIGA:	1 kompletas	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			15.82	17.01	97.92	599.80

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Stalo vanduo su citrina

Receptūros Nr.: V-58

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Vanduo	195	195	0.00	0.00	0.00	0.00
Citrina	8	5	0.06	0.01	0.47	1.45
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.06	0.02	0.47	1.45

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: SAUSAS DAVINYS Vanduo

Receptūros Nr.: V-59

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Vanduo	500	500	0.00	0.00	0.00	0.00
Vaisiai (mišinys)	158	150	0.75	0.30	21.00	82.50
Juoda duona viso grūdo	130	130	11.70	3.25	58.50	312.00
Augalinis sūris	60	60	1.80	13.20	12.00	174.00
Pomidorai	63	60	0.54	0.12	2.34	10.80
Salotų lapai	20	20	0.28	0.04	0.58	3.00
Pomidorų padažas	50	50	0.75	0.10	3.50	17.50
IŠEIGA:	1	-	-	-	-	-
	komplektas					
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			15.82	17.01	97.92	599.80

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Stalo vanduo

Receptūros Nr.: V-60

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Vanduo	200	200	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.00	0.00	0.00	0.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Stalo vanduo su citrina

Receptūros Nr.: V-61

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Vanduo	195	195	0.00	0.00	0.00	0.00
Citrina	8	5	0.06	0.01	0.47	1.45
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.06	0.02	0.47	1.45

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Nesaldintas kompotas

Receptūros Nr.: V-62

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Kompotas	200	200	0.00	0.00	20.00	80.00
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.00	0.00	20.00	80.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Nesaldintas kompotas

Receptūros Nr.: V-63

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Kompotas	200	200	0.00	0.00	20.00	80.00
I Š E I G A:	200 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.00	0.00	20.00	80.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Nesaldintas kompotas

Receptūros Nr.: V-64

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Kompotas	125	125	0.00	0.00	12.50	50.00
I Š E I G A:	125 ml	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.00	0.00	12.50	50.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Nurodytos išeigos yra minimalios. Tiekėjas privalo užtikrinti ne mažesnius porcijų dydžius. Taip pat turi būti užtikrinta vegetarinė alternatyva bei alergijų sprendimus. V

A

K

A

R

I

E

N

Ė Virtų bulvių apkepas su daržovių
įdaru

Receptūros Nr.: V-65

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Bulvės	171	120	2.40	0.12	20.40	92.40
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Kvietiniai miltai	10	10	1.00	0.10	7.60	36.40
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	30	30	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.75	5.28	31.32	188.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvirtotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Sveikuolių apkepas

Receptūros Nr.: V-66

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Bulvės	171	120	2.40	0.12	20.40	92.40
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Kvietiniai miltai	10	10	1.00	0.10	7.60	36.40
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.75	5.28	31.32	188.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Žemaičių apkepas su daržovėmis

Receptūros Nr.: V-67

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Bulvės	171	120	2.40	0.12	20.40	92.40
Morkos	25	20	0.18	0.04	1.92	8.20
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Kvietiniai miltai	10	10	1.00	0.10	7.60	36.40
Aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
Vanduo	30	30	0.00	0.00	0.00	0.00
IŠEIGA:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.75	5.28	31.32	188.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Ryžių plovos su daržovėmis

Receptūros Nr.: V-68

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Ryžiai (sausos)	60	60	4.20	0.42	46.80	219.00
Morkos	31	25	0.23	0.05	2.40	10.25
Svogūnai	18	15	0.17	0.01	1.40	6.00
Aliejus	8	8	0.00	8.00	0.00	72.00
Vanduo	92	92	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			4.59	8.49	50.60	307.25

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Trapučiai

Receptūros Nr.: V-69

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Trapučiai	50	50	4.00	1.00	39.00	190.00
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			4.00	1.00	39.00	190.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: .

Veganiška burokėlių -lęšių mišrainė

Receptūros Nr.: V-70

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	105	100	0.50	0.20	14.00	55.00
I Š E I G A:	100 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.50	0.20	14.00	55.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: . Griokiai su daržovėmis

Receptūros Nr.: V-71

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
griokių kruopos (sausos)	45	45	5.85	1.53	32.17	154.35
morkos	19	15	0.14	0.03	1.44	6.15
svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.93	4.00
aliejus	5	5	0.00	5.00	0.00	45.00
vanduo	75	75	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			6.09	6.57	34.54	209.50

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Bandelė su cinamonu (kasdien gali būti skirtingos) (1,3,7)

Receptūros Nr.: V-72

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
cinamono bandelė (veganiška)	60	60	3.60	4.80	33.00	186.00
I Š E I G A:	60 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.60	4.80	33.00	186.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: būti skirtingos) (1,3,7)

Receptūros Nr.: V-73

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	63	60	0.30	0.12	8.40	33.00
I Š E I G A:	60 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.30	0.12	8.40	33.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Džiūvėsiai

Receptūros Nr.: V-74

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Džiūvėsiai	150	150	15.00	3.75	112.50	555.00
I Š E I G A:	150 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			15.00	3.75	112.50	555.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Kukurūzų traputis

Receptūros Nr.: V-75

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
kukurūzų traputis	50	50	3.50	0.75	39.00	185.00
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.50	0.75	39.00	185.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Moliūgų -lęšių kepsneliai

Receptūros Nr.: V-76

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
moliūgas	80	80	0.00	0.00	0.00	0.00
lęšiai virti	60	60	5.40	0.24	12.00	69.60
svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.93	4.00
kvietiniai miltai	10	10	1.00	0.10	7.60	36.40
aliejus	8	8	0.00	8.00	0.00	72.00
vanduo	32	32	0.00	0.00	0.00	0.00
I Š E I G A:	200 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			6.51	8.35	20.53	182.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Ryžių traputis

Receptūros Nr.: V-77

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
ryžių traputis	40	40	3.20	0.80	32.00	152.00
I Š E I G A:	40 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3.20	0.80	32.00	152.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: salotų lapai

Receptūros Nr.: V-78

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	21	20	0.10	0.04	2.80	11.00
I Š E I G A:	20 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.10	0.04	2.80	11.00

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Traputis

Receptūros Nr.: V-79

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
vaisiai (mišinys)	53	50	0.25	0.10	7.00	27.50
I Š E I G A:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0.25	0.10	7.00	27.50

Informacija apie ALERGENUS: Alergenų nėra.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Trapučiai

Receptūros Nr.: V-80

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
Trapučiai	50	50	4.00	1.00	39.00	190.00
IŠEIGA:	50 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			4.00	1.00	39.00	190.00

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: Trikampinis sumuštinis (sūris

Receptūros Nr.: V-81

Kortelės užpildymo data: 2026-04-28

Maisto produkto pavadinimas	Bruto, g	Neto, g	Baltymai, g	Riebalai, g	Angliavandeniai, g	Kcal
juoda duona viso grūdo	24	24	2.19	0.61	10.97	58.50
augalinis sūris	11	11	0.34	2.48	2.25	32.62
pomidorai	12	11	0.10	0.02	0.44	2.02
salotų lapai	3.95	3.75	0.05	0.01	0.11	0.56
pomidorų padažas	9.38	9.38	0.14	0.02	0.66	3.28
I Š E I G A:	60 g	-	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2.83	3.13	14.42	96.99

Informacija apie ALERGENUS: (1)

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žaliavos paruošiamos (nuplaunamos, nuskutamos ar nuvalomos pagal poreikį). Patiekalas gaminamas pagal viešojo maitinimo technologinius reikalavimus, laikantis higienos normų. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: paruoštas patiekalas laikomas šilumą palaikančiose talpose ne žemesnėje kaip +65 °C temperatūroje (šaltiems patiekalams: +2 °C – +6 °C).

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.