

Patvirtinta: Direktoriaus įsakymu  
2026-04-28 d. Nr. VĮ-66

#### Pusryčiai

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Lietiniai su bananais, obuoliais ir cinamonu	5-17;	250	14,06	12,49	82,78	499,77
Jogurtas	14-18	125	5,50	4,88	5,88	89,38
Sezoninis vaisius (kriaušė)	16-26	150	0,75	0,15	15,30	65,55
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Iš viso:</b>			<b>20,31</b>	<b>17,52</b>	<b>103,95</b>	<b>654,69</b>

#### Pietūs

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Agurkinė sriuba su perlinėmis kruopomis (augalinis) (tausojantis)	1-21	300	4,19	5,40	29,24	182,28
Duona (leidžiama vaikų maitinime)	16-72	40	3,04	0,36	20,76	98,44
Ryžių plovai su vištienos mėsa (tausojantis)	9-38	230/70	22,00	15,67	51,70	435,79
Marinuoti agurkai	4-23	80	0,80	0,32	6,16	30,72
2-jų rūšių daržovės (agurkai, pomidorai)	4-15	120	1,02	0,24	5,16	26,88
<b>Iš viso:</b>			<b>31,05</b>	<b>21,99</b>	<b>113,01</b>	<b>774,11</b>

#### Vakarienė

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Mieliniai blynėliai	5-55;	250	21,93	20,08	86,73	615,31
Trintos uogos (braškės)	13-1/4	50	0,30	0,10	6,00	25,00
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Sezoninis vaisius (nektarinas)	16-45	150	1,65	0,45	13,95	66,45
<b>Iš viso:</b>			<b>24,03</b>	<b>20,73</b>	<b>105,53</b>	<b>706,76</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>75,39</b>	<b>60,24</b>	<b>322,19</b>	<b>2135,56</b>

# PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

## Lietiniai su bananais, obuoliais ir cinamonu

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

5-17;

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
<b>Kvietiniai miltai 550D</b>	90	90	10,80	1,08	63,54	307,08
<b>Pienas 2,5 %rieb.</b>	60	60	1,74	1,50	2,82	31,74
Vanduo *	60	60	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Vištų kiaušiniai</b>	8	7	0,86	0,82	0,05	11,01
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Cukrus	3	3	0,00	0,00	2,99	11,98
Saulėgrąžų aliejus	3	3	0,00	3,00	0,00	27,00
<i>blynu masė:</i>		223				
<i>Keptų lietinių masė</i>	-	210	-	-	-	-
Obuoliai be sėklalizdžių, lupiti	65	40	0,16	0,00	3,96	16,48
Citrina - sultims	2	1	0,01	0,00	0,09	0,44
Bananai	64	40	0,48	0,12	9,24	39,96
Cinamonas	0,1	0,1	0,00	0,00	0,08	0,35
<i>Įdaro masė</i>	-	81	-	-	-	-
<i>Pusgaminio masė</i>	-	291				
Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	12	6	0,00	5,97	0,00	53,73
<b>ISEIGA:</b>		<b>250</b>	-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			14,06	12,49	82,78	499,77

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šr

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Lietiniams; miltai sijojami, dedami kiaušiniai, cukrus, druska, pilamas pienas, aliejus, vanduo ir plakama iki vientisos skystos masės. Įkaitintą iki 120-140 °C temperatūros keptuvę pilama lygiu plonu sluoksniu tešla. Lietinis apkepamas iš abiejų pusių (po 2-3 min.) iki šviesiai gelsvos spalvos. Lietiniai blynai be įdaro gaminami kaip pusgaminiai. Pusgaminio galiojimo terminas 24 val.

Įdarui: obuoliai nuplaunami, nulupami, išimami sėklalizdžiai ir sutarkuojami, pašlakstomi citrinos sultimis ir išmaišomi. Bananai nuplaunami, nulupami ir supjaustomi smulkiai. Vaisiai sumaišomi, dedamas cinamonas ir viskas gerai išmaišoma. Ant lietinio blyno vienos pusės tolygiai paskirstomas įdaras, lietinis sulankstomas, formuojami kvadrato formos gaminiai. Įkaitintame iki 120-130° C temperatūros aliejuje 3-5 min. apkepami pusgaminiai iš abiejų pusių, kol susidarys gelsva, traški plutelė. Tada blynus sudedame į kepimo skardą ir baigiame kepti 160 C temperatūroje. 10-15 min. Porcijai patiekiami 2vnt. lietiniai blynai.

**Laikymo sąlygos:** patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

**Realizavimo trukmė:** patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Jogurtas**

Receptūros Nr.

14-18

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
<u>Naturalus jogurtas</u>	125	125	5,50	4,88	5,88	89,38
<b>ISEIGA:</b>	<b>125</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			5,50	4,88	5,88	89,38

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jogurtas pateikiamas kambario temperatūros.

**Laikymo sąlygos:** laikomas nuo +4°C iki +6°C temperatūroje.

**Realizavimo trukmė:** patiekalas turi būti suvartotas kaip nurodyta gamintojo.

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Sezoninis vaisius (kriaušė)**

Receptūros Nr.

16-26

Kortelės užpildymo data:

2024 07 12

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Kriaušės	167	150	0,75	0,15	15,30	65,55
<b>IŠEIGA:</b>	<b>150</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			0,75	0,15	15,30	65,55

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Vaisiai plaunami tekančiu kambario temperatūros vandeniu.

**Laikymo sąlygos:** kambario temperatūroje

**Realizavimo trukmė:** Laikyti kambario temperatūroje arba taip, kaip nurodė tiekėjas

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Nesaldinta arbata**

Receptūros Nr.

14-3

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Arbata	0,2	0,2	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		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,00	0,00	0,00	0,00

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Arbatžolės užpilti nedideliu kiekiu verdančio vandens, palaikyti 5-10 min., nukošti. Arbatos koncentratą supilti į verdantį vandenį, atvėsinti iki patiekimo temperatūros.

**Laikymo sąlygos:** gėrimas laikomas kambario temperatūroje, arba ne žemesnė kaip 68 °C.

**Realizavimo trukmė:** pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip 22 °C.

# PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

## Agurkinė sriuba su perlinėmis kruopomis (augalinis) (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

1-21

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Morkos ≤ 20%	19	15	0,15	0,02	1,56	6,98
Ropiniai svogūnai	12	10	0,11	0,01	0,86	3,97
Saulėgrąžų aliejus	5	5	0,00	5,00	0,00	45,00
<i>Kepintos morkos ir svogūnai</i>	-	20	-	-	-	-
Agurkai rauginti (marinuoti)	23	15	0,42	0,00	0,20	2,46
Vanduo *	15	15	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Troškinti rauginti agurkai:</i>		30				
Bulvės ≤ 30%	54	35	0,70	0,04	6,90	30,70
<b><u>Perlinės kruopos</u></b>	30	30	2,79	0,33	19,68	92,85
Vanduo *	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Malti juodieji pipirai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Lauro lapai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Švieži krapai	0,7	0,5	0,02	0,01	0,04	0,26
<b>I Š E I G A :</b>	<b>300</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			4,19	5,40	29,24	182,28

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos ir nuplautos perlinės kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 40-45 min. Rauginti agurkai plaunami, pjaustomi šiaudeliais ir 10-15 min. verdami atskirai nedideliame vandens kiekyje ant silpnos kaitros. Bulvės ir svogūnai valomi, plaunami, pjaustomi kubeliais. Morkos nulupamos, nuplaunamos ir sutarkuojamos. Įkaitintame keptuvėje (iki +120+130° C temperatūros) aliejuje 5-7 min. kepinami ropiniai svogūnai ir morkos. Į verdantį vandenį dedamos bulvės, virtos perlinės kruopos ir verdame ant silpnos kaitros. Po 15 min. dedamos kepintos prieskoninės daržovės, prieskoniai, šutinti agurkai ir verdama 10-12 min., kol daržovės suminkštės. Patiekiant sriubos paviršius apibarstomas plautais smulkintais krapais.

**Laikymo sąlygos:** patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

**Realizavimo trukmė:** patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Duona (leidžiama vaikų maitinime)**

Receptūros Nr.

16-72

Kortelės užpildymo data:

2024 08 15

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
<b><u>Duona (leidžiama vaikų maitinime)</u></b>	40	40	3,04	0,36	20,76	98,44
<b>IŠEIGA:</b>	<b>40</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			3,04	0,36	20,76	98,44

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Duona pateikiama raikyta.

**Laikymo sąlygos:** laikymo sąlygos nurodytos ant gamintojo pakuotės

**Realizavimo trukmė:** realizavimo trukmė nurodyta ant gamintojo pakuotės

# PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

## Ryžių plovas su vištienos mėsa (tausojuantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

9-38

Kortelės užpildymo data:

2024 09 16

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Atšaldyta viščiukų šlaunelių mėsa b.k. b.o	125	100	17,10	8,00	0,20	141,20
<i>arba šaldytos viščiukų šlaunelių mėsa b.k.b.o</i>	110	100	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Mėsa po šiluminio apdorojimo</i>	-	70	-	-	-	-
Morkos ≤ 20%	38	30	0,30	0,03	3,12	13,95
Ropiniai svogūnai	18	15	0,17	0,02	1,29	5,96
Česnakai	1,3	1	0,06	0,00	0,18	0,94
Pomidorų padažas	15	15	0,18	0,02	4,05	17,10
Saulėgrąžų aliejus	7	7	0,00	7,00	0,00	63,00
Malti juodieji pipirai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Druska joduota	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
Viduržemio jūros prieskoniai (be druskos)	1	1	0,00	0,00	0,01	0,04
<i>Kepintos daržovės</i>	-	40	-	-	-	-
Plikyti ryžiai	60	60	4,20	0,60	42,84	193,56
Vanduo *	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
Druska joduota	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>I Š E I G A :</b>	<b>230/70</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			22,00	15,67	51,70	435,79

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jeigu gamyboje naudojama šaldyta vištiena, tai ji atšildoma maždaug 17 val. nuo 0°C iki +4°C temperatūroje. Atšaldyta mėsa nuplaunama, nusausinama, ir supjaustoma kubeliais. Morkas nulupame, nuplauname ir supjaustome kubeliais. Svogūnus nulupame, nuplauname ir supjaustome kubeliais. Česnakus nulupame, nuplauname ir supjaustome smulkiai. Puode (arba pramoninėje keptuvėje) įkaitintame iki 120-130° C temperatūros aliejuje, apkepinamos pjaustytos morkos, česnakai, druska, j.pipirai, svogūnai 5-7 min, kol daržovės suminkštės. Tada dedame pomidorų padažą išmaišome su daržovėmis ir pakepame 3 min.. Ryžių kruopos perrenkamos ir gerai perplaunamos. Į puodą (arba pramoninę keptuvę) prie daržovių dedama mėsa pjaustyta kubeliais, ryžiai, pilamas vanduo, dedama druska ir prieskoniai. Vanduo ryžius turi apsemti 1-1.5 cm aukščiau sudėtų ryžių lygio. Indas uždengiamas dangčiu ir viskas troškinama 40-45 min. ant silpnos kaitros, kol ryžiai sugers visą skystį ir kai mėsa suminkštės. Pateikiame pagal valgiaraštį.

**Laikymo sąlygos:** patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

**Realizavimo trukmė:** patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.



## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Marinuoti agurkai

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-23

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Marinuoti agurkai	160	80	0,80	0,32	6,16	30,72
<b>IŠEIGA:</b>	<b>80</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			0,80	0,32	6,16	30,72

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Prieš patiekimą marinuoti agurkai nukošiami. Patiekama pagal valgiaraštį.

**Laikymo sąlygos:** daržovės laikomos nuo 0°C iki +6°C temperatūroje.

**Realizavimo trukmė:** patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### 2-jų rūšių daržovės (agurkai, pomidorai)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-15

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Pomidorai	63	60	0,60	0,24	3,48	18,48
Švieži agurkai	63	60	0,42	0,00	1,68	8,40
IŠEIGA:	120		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,02	0,24	5,16	26,88

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Visos daržovės kruopščiai nuplaunamos po tekančiu vandeniu. Pomidorai pjaustomi skiltelėmis, agurkai lazdelėmis.

**Laikymo sąlygos:** daržovės laikomos nuo 0°C iki +6°C temperatūroje.

**Realizavimo trukmė:** patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

# PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Mieliniai blyneliai**

Receptūros Nr.

5-55;

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
<b><u>Kvietiniai miltai 550D</u></b>	100	100	12,00	1,20	70,60	341,20
<b><u>Vištų kiaušiniai</u></b>	56	50	6,15	5,85	0,35	78,65
<b><u>Pienas 2,5 %rieb.</u></b>	120	120	3,48	3,00	5,64	63,48
Vanduo *	18	18	0,00	0,00	0,00	0,00
Sausos mielės	2	2	0,30	0,03	0,16	2,06
Cukrus	10	10	0,00	0,00	9,98	39,92
Vanilinis cukrus	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
Druska joduota	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Pusgaminio svoris:</i>		301				
Saulėgrąžų aliejus	10	10	0,00	10,00	0,00	90,00
<b>I Š E I G A :</b>	<b>250</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			21,93	20,08	86,73	615,31

## Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šr

## TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pieną pašildome, ištirpiname jame sausas mieles, dedame cukrų ir paliekame 5 min. Tada beriamė sijotus miltus, cukrų, vanilinį cukrų, mušame nuplautus kiaušinius ir sumaišome tešlą. Sumaišytą tešlą paliekame 2-3 val, kad pakiltų. Iš paruoštos tešlos kepami blynai. Įkaitintame iki 120-130° C temperatūros aliejuje 3-6 min. apkepami blynai iš abiejų pusių, kol susidarys gelsva, traški plutelė. Keptus blynus dedame į kepimo skardą ir baigiame kepti įkaitintoje konvekciniėje krosnyje.

Porcijai patiekiami 2 blynai.

**Laikymo sąlygos:** patiekalas laikomas šilumą palaikančiose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68° C temperatūrai.

**Realizavimo trukmė:** patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Uogienė (su mažai cukraus**

Receptūros Nr.

13-1/4

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Uogienė	53	50	0,30	0,10	6,00	25,00
I S E I G A :	50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,30	0,10	6,00	25,00

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Uogienė turi būti pateikta su kuo mažiau cukraus ir neviršyti leistinu normų.

**Laikymo sąlygos:** trintos uogos laikomos nuo 0°C iki +6°C temperatūroje.

**Realizavimo trukmė:** turi būti suvartotos tą pačią dieną.

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Sezoninis vaisius (bananas)**

Receptūros Nr.

16-22

Kortelės užpildymo data:

2024 07 12

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Bananai	240	150	1,80	0,45	34,65	149,85
ISEIGA:	150		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,80	0,45	34,65	149,85

### Informacija apie ALERGENUS:

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bananus nuplauti, nusausinti. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

**Laikymo sąlygos:** kambario temperatūroje

**Realizavimo trukmė:** Laikyti kambario temperatūroje arba taip, kaip nurodė tiekėjas