

**Pusryčiai**

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Kukurūzų košė skaninta pienu, sviestu ir trintomis sezoninėmis uogomis (tausojantis)	2-255	250/50	7,68	11,40	48,16	325,96
Traputis su tepamu sūriu	16-133	20/30	4,84	6,94	17,30	151,02
Sezoninis vaisius (nektarinas)	16-45	150	1,65	0,45	13,95	66,45
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Iš viso:</b>			14,17	18,79	79,41	543,43

**Pietūs**

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Baltųjų pupelių sriuba (augalinis) (tausojantis)	1-36	300	8,43	5,31	30,47	203,34
Duona (leidžiama vaikų maitinime)	16-72	40	3,04	0,36	20,76	98,44
Vištienos šlaunelių suktinukas su daržovėmis ir sūriu, padaže (tausojantis)	9-76	120/50	25,25	20,00	10,55	323,20
Bulguro kruopų košė su sviestu (tausojantis)	2-129	180/5	11,11	5,27	68,37	365,33
Kopūstų, morkų ir ridikėlių salotos su aliejaus užpilu (augalinis)	4-328	150/10	1,88	8,01	6,70	106,43
<b>Iš viso:</b>			49,70	38,95	136,84	1096,75

**Vakarienė**

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Virti kietųjų kviečių makaronai su fermentinio sūrio drožlėmis (tausojantis)	5-51	250/50	23,99	16,04	72,88	531,84
Aukščiausios rūšies virtos pieniškos dešrelės 100 g.	12-19	100	13,20	20,50	0,40	238,90
2-jų rūšių daržovės (agurkai, pomidorai)	4-16;	150	1,28	0,30	6,45	33,60
Jogurtas	14-18	125	5,50	4,88	5,88	89,38
Džiūvėsėliai (leistini vaikų maitinime)	16-126	60	7,68	2,50	58,85	288,58
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>Iš viso:</b>			51,65	44,22	144,46	1182,30
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>115,52</b>	<b>101,96</b>	<b>360,71</b>	<b>2822,48</b>

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Kukurūzų košė skaninta pienu, sviestu ir trintomis sezoninėmis uogomis (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

2-255

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Kukurūzų kruopos	50	50	4,25	0,50	38,50	175,50
<b><u>Pienas 2,5 % rieb.</u></b>	100	100	2,90	2,50	4,70	52,90
Vanduo *	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Vanilinis cukrus	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
<b><u>Sviestas 82% rieb.</u></b>	10	10	0,08	8,20	0,11	74,56
Šaldytos braškės	53	50	0,45	0,20	4,85	23,00
<b>I Š E I G A :</b>	<b>250/50</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			7,68	11,40	48,16	325,96

#### Informacija apie ALERGENUS:

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

#### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą pieno ir vandens mišinį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį. Košė nuimama nuo kaitros, dedame sviestą, išmaišome, uždengiame ir paliekame 10 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Šaldytos uogos atitirpinamos (+4+6 C temperatūroje) atitripintos uogos pertrinamos iki masės. Patiekiant ant košės užpilama trintų uogų tyrė.

**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

## Traputis su tepamu sūriu

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

16-133

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Trapučiai (ryžių arba grikių)	20	20	1,42	0,22	15,80	70,86
Tepamas lydytas sūris	30	30	3,42	6,72	1,50	80,16
<b>I S E I G A :</b>	<b>20/30</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			4,84	6,94	17,30	151,02

### Informacija apie ALERGENUS:

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

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Traputį tepame tepamu sūriu ir pateikiame.

**Laikymo sąlygos:** 0+6 C temperatūroje.

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

## PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

**Sezoninis vaisius (nektarinas)**

Receptūros Nr.

16-45

Kortelės užpildymo data:

2024 07 12

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Nektarinai	180	150	1,65	0,45	13,95	66,45
<b>IŠEIGA:</b>	<b>150</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			1,65	0,45	13,95	66,45

### 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

## Baltųjų pupelių sriuba (augalinis) (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

1-36

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%	25	20	0,20	0,02	2,08	9,30
Ropiniai svogūnai	18	15	0,17	0,02	1,29	5,96
Saulėgrąžų aliejus	5	5	0,00	5,00	0,00	45,00
<i>Kepintos daržovės:</i>		24				
Baltosios pupelės	35	35	7,53	0,25	22,19	121,07
Bulvės ≤ 25%	47	35	0,70	0,04	6,90	30,70
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
Viduržemio jūros prieskoniai (be druskos)	1	1	0,00	0,00	0,01	0,04
Lauro lapai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Vanduo *	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
Švieži krapai	1	1	0,03	0,01	0,07	0,52
<b>IŠEIGA:</b>	<b>300</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			8,43	5,31	30,47	203,34

### Informacija apie ALERGENUS:

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

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pupeles perrinkti, nuplauti ir užpilti vandeniu. Palikti brinkintis kambario temperatūroje (per naktį, arba maždaug 8 val.). Morkas nulupti, nuplauti ir sutarkuoti. Svogūnus nulupti, nuplauti ir supjaustyti kubeliais. Keptuveje įkaitinti aliejų ir kepti tarkuotas morkas ir pjaustytus svogūnus, 5-7 min., kol daržovės suminkštės. Bulves nulupti, nuplauti, supjaustyti kubeliais. Puode užverdame vandenį, dedame išmirkytas pupeles, verdame 30 min. Tada dedame pakepintas daržoves (morkas, svogūnus), lauro lapus, prieskonius, druską ir verdame 10 min. Dedame pjaustytas bulvės ir verdame 15 min. Išvirus sriubai, lauro lapus išimti. Porcijuojama 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

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>ISEIGA:</b>	40		-	-	-	-
<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

## Vištienos šlaunelių suktinukas su daržovėmis ir sūriu, padaže (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

9-76

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

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 arba šaldyta viščiukų šlaunelių mėsa b.k.b.o.	169	135	23,09	10,80	0,27	190,62
Česnakai	1,3	1	0,06	0,00	0,18	0,94
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Viduržemio jūros prieskoniai (be druskos)	0,5	0,5	0,00	0,00	0,01	0,02
Vištienos prieskoniai (be druskos)	0,5	0,5	0,00	0,00	0,01	0,02
Malti juodieji pipirai	0,0	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Raudonos saldžiosios paprikos milteliai	0,1	0,1	0,00	0,00	0,00	0,00
Morkos ≤ 20%	21	17	0,17	0,02	1,77	7,91
Ropiniai svogūnai	18	15	0,17	0,02	1,29	5,96
Saulėgrąžų aliejus	3	3	0,00	2,50	0,00	22,50
<i>Kepintos daržovės:</i>	-	20	-	-	-	-
<b>Fermentinis sūris 45% rieb.</b>	5	5	1,24	1,26	0,11	16,72
<i>Pusgaminių išėiga:</i>		160				
Pomidorų padažas	15	15	0,18	0,02	4,05	17,10
<b>Grietinė 36 % rieb.</b>	15	15	0,33	5,39	0,41	51,41
Vanduo *	20	20	0,00	0,00	0,00	0,00
Kukurūzų krakmolas	3	3	0,03	0,00	2,46	9,97
	-	53				
<b>IŠEIGA:</b>		<b>120/50</b>	-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			25,25	20,00	10,55	323,20

### Informacija apie ALERGENUS:

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

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jeigu gamyboje naudojama šaldyta vištienos mėsa, tai mėsa defrostuojama maždaug 17 val. nuo 0°C iki +4°C temperatūroje. Defrostacija baigiama, kai vištienos mėsos centre temperatūra siekia 1°C. Vištienos šlaunelių mėsa nuplauti, nusausti, įtrinti česnakais, aliejumi, pipirais, druska, prieskoniais ir paliekamos 2-3 val. marinuotis. Morkas ir svogūnus nulupame, nuplauname ir supjaustome šiaudeliais. Į pramoninę skardą pilti aliejų, dėti morkas, svogūnus, druska, prieskonius ir pakepinti 5-10 min., kol daržovės suminkštės. Atvėsiname ir sumaišome su tarkuotą fermentiniu sūriu. Tada vištiena porcijojame, į vidų įsukame daržovių ir sūrio įdarą, formuojami kaip suktinukai, dedami į kepimo skardą ir kepami 40-45 min. įkaitintoje iki +160°C temperatūros konvekciniame krosnyje nustačius 20 % garų funkciją, kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip +84°C. 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

## Bulguro kruopų košė su sviestu (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

2-129

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Bulguro kruopos	90	90	11,07	1,17	68,31	328,05
Druska joduota	1	0,7	0,00	0,00	0,00	0,00
Vanduo *	70	70	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Virtos bulgur kruopos:</i>		180				
<b>Sviestas 82% rieb.</b>	5	5	0,04	4,10	0,06	37,28
<b>I Š E I G A :</b>	<b>180/5</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			11,11	5,27	68,37	365,33

### Informacija apie ALERGENUS:

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

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos bulguro kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį.

Košė nuimama nuo kaitros, pilamas dedamas sviestas, išmaišoma, uždengiama ir paliekama 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Patiekama 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

## Kopūstų, morkų ir ridikėlių salotos su aliejaus užpilu (augalinis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-328

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Baltagūžiai kopūstai	113	90	1,26	0,00	3,87	20,52
Ridikėliai	60	50	0,50	0,00	1,65	8,60
Morkos ≤ 20%	13	10	0,10	0,01	1,04	4,65
Salotų išeiga:	-	150				
Saulėgrąžų aliejus	8	8	0,00	8,00	0,00	72,00
Citrina - sultims	2	2	0,02	0,00	0,14	0,66
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Užpilo išeiga:	-	10				
IŠEIGA:	150/10		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,88	8,01	6,70	106,43

### Informacija apie ALERGENUS:

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

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Nuo kopūsto nuimti viršutinius lapus. Visas daržoves nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusausinti. Morkas nuskusti, nuplauti, nusausinti. Kopūstus ir morkas sutarkuoti smulkiai, ridikėlius supjaustykite plonais pusžiedžiais. Aliejaus užpilo gamyba: į vandenį pilamos išspaustos citrinų sultys, dedamas cukrus, druska, gerai išmaišoma ir pilamas aliejus. Ant daržovių užpilkite paruoštą padažą ir išmaišykite . Pateikite pagal valgiaraštį.

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

**Realizavimo trukmė:** patiekalas suvartojamas pagaminimo dieną.

# PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

## Virti kietųjų kviečių makaronai su fermentinio sūrio drožlėmis (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

5-51

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>Kietųjų kviečių makaronai</b>	97	97	11,64	1,94	71,78	351,14
Vanduo *	200	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Virti makaronai:</i>		250				
Alyvuogių aliejus	2	2	0,00	1,50	0,00	13,50
<b>Fermentinis sūris 45% rieb.</b>	50	50	12,35	12,60	1,10	167,20
<b>I Š E I G A :</b>	<b>250/50</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			23,99	16,04	72,88	531,84

### Informacija apie ALERGENUS:

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

### TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Makaronai beriami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdama ant silpnos kaitros, kol suminkštės (makaronų virimo laikas nurodytas ant gamintojo pakuotės). Virti makaronai pašlakstomi alyvuogių aliejumi ir atsargiai išmaišomi. Prieš patiekiant makaronai pabarstomi tarkuotu fermentiniu sūriu.

**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

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

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-16;

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	79	75	0,75	0,30	4,35	23,10
Švieži agurkai	79	75	0,53	0,00	2,10	10,50
<b>I Š E I G A :</b>		<b>150</b>	-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			1,28	0,30	6,45	33,60

### 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:

**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
<b>Naturalus jogurtas</b>	125	125	5,50	4,88	5,88	89,38
<b>I S E I G A :</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

### Aukščiausios rūšies virtos pienoškės dešrelės (tausojojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

12-19

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Virtos vištienos dešrelė	165	150	19,80	30,75	0,60	358,35
Vanduo *	150	150	0,00	0,00	0,00	0,00
<b>ISEIGA :</b>	<b>150</b>		-	-	-	-
<b>Patiekalo maistinė ir energinė vertė</b>			19,80	30,75	0,60	358,35

#### Informacija apie ALERGENUS:

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

#### PATEIKIMO APRAŠYMAS

Dešreles išpakuoti, nulupti plėvelę ir išvirti verdančiame vandenyje. /virti 5-10 min.

**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

### Džiūvėsėliai (leistini vaikų maitinime)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

16-126

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>Džiūvėsėliai arba barankos (leistini vaikų maitinime)</u>	60	60	7,68	2,50	58,85	288,58
IŠEIGA:	60		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7,68	2,50	58,85	288,58

#### Informacija apie ALERGENUS:

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

#### PATEIKIMO APRAŠYMAS

Pateikiama pagal valgiaraštį. Naudoti džiūvėsėlius atitinkančius vaikų maitinimo aprašą.

**Laikymo sąlygos:** kambario temperatūroje.

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