

Pusryčiai

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išėiga (g) | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|--|---------|------------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| Kiaušiniai 3 vnt. | 7-21 | 135 | 18 | 16,5 | 1,20 | 225,00 |
| Viso grūdo kvietinė duona su sviestu | 16-53 | 60/20 | 4,72 | 16,94 | 31,36 | 296,78 |
| Gūžinės salotos "Iceberg" su agurkais, krapais ir alyvuogių aliejumi (augalinis) | 4-168 | 120/10 | 1,07 | 6,57 | 3,79 | 78,63 |
| Jogurtas | 14-18 | 125 | 5,50 | 4,88 | 5,88 | 89,38 |
| Sezoninis vaisius (obuolys/kriaušė) | 16-29 | 150 | 1,05 | 0,60 | 26,40 | 115,20 |
| Nesaldinta arbata | 14-3 | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Iš viso: | | | 30,34 | 45,49 | 68,63 | 804,99 |

Pietūs

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išėiga (g) | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|---|---------|------------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| Žirnių sriuba (tausojantis) (augalinis) | 1-57 | 300 | 10,13 | 3,08 | 33,83 | 203,60 |
| Duona (leidžiama vaikų maitinime) | 16-72 | 40 | 3,04 | 0,36 | 20,76 | 98,44 |
| Troškinta kalakutienos mėsa su prieskoninėmis daržovėmis (tausojantis) | 10-17 | 120/30 | 29,36 | 11,56 | 4,52 | 239,50 |
| Virti kietųjų kviečių makaronai paskaninti pomidorų padažu ir fermentiniu sūriu (tausojantis) | 5-52 | 180/15/35 | 17,22 | 12,74 | 56,62 | 293,00 |
| 3-jų rūšių daržovės (ridikėliai, agurkai, paprikos) | 4-03 | 150 | 1,30 | 0,10 | 6,40 | 31,70 |
| Iš viso: | | | 61,04 | 27,84 | 122,13 | 866,25 |

Vakarienė

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išėiga (g) | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|---|---------|------------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| Kibinas su vištienos mėsos įdaru keptas orkaitėje (tausojantis) | 5-15; | 2 vnt. | 26,74 | 34,27 | 79,59 | 733,72 |
| Vištienos sultinys (tausojantis) | 1-173 | 300 | 4,68 | 4,75 | 3,13 | 74,02 |
| 2-jų rūšių daržovės (agurkai, pomidorai) | 4-16; | 150 | 1,28 | 0,30 | 6,45 | 33,60 |
| Sezoninis vaisius (kriaušė) | 16-26 | 150 | 0,75 | 0,15 | 15,30 | 65,55 |
| Iš viso: | | | 33,45 | 39,47 | 104,47 | 906,89 |
| Iš viso (dienos davinio): | | | 128,73 | 124,52 | 298,60 | 2712,98 |

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Orkaitėje keptas omletas (tausojantis)

Receptūros Nr.

7-21

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|------------|------|----------------------------|-------------|-------------|------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Kiaušiniai 3 vnt. | 135 | 135 | 18 | 16,5 | 1,20 | 225 |
| IŠEIGA: | 135 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 18 | 16,50 | 1,20 | 225 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kiaušinius nuplauti, įdėti į puodą ir užpilti šaltu vandeniu kad apsemtų apie 2-3 cm., užvirus vandenį sumažinti ugnį ir virti maždaug 10-12 min.

Laikymo sąlygos: Laikyti sandariame inde arba uždengtą, kad nįgertų kvapų. Laikumo sąlygos +2 iki +6 °C

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Viso grūdo kvietinė duona su sviestu

Receptūros Nr.

16-53

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|--|--------------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Formine viso grūdo kvietinė duona (leidžiama vaikų maitinime) | 60 | 60 | 4,56 | 0,54 | 31,14 | 147,66 |
| Sviestas 82% rieb. | 20 | 20 | 0,16 | 16,40 | 0,22 | 149,12 |
| IŠEIGA: | 60/20 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 4,72 | 16,94 | 31,36 | 296,78 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Ant raikytos duonos tepamas kanbario temperatūros sviestas. Duona pateikiame lėkštėje.

Laikymo sąlygos: laikymo sąlygos nurodytos ant gamintojo pakuotės

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Gūžinės salotos “Iceberg” su agurkais, krapais ir alyvuogių aliejumi (augalinis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-168

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|--------------------------------------|---------|------|----------------------------|-------------|-------------|-------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| ICE berg salotos | 66 | 60 | 0,60 | 0,06 | 1,80 | 10,14 |
| Švieži krapai | 1 | 1 | 0,02 | 0,01 | 0,04 | 0,26 |
| Švieži agurkai | 63 | 60 | 0,42 | 0,00 | 1,68 | 8,40 |
| Salotų išeiga: | | 121 | | | | |
| Alyvuogių aliejus | 7 | 7 | 0,00 | 6,50 | 0,00 | 58,50 |
| Citrina - sultims | 5 | 3 | 0,03 | 0,01 | 0,28 | 1,33 |
| Druska joduota | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Užpilo masė: | - | 10 | - | - | - | - |
| I Š E I G A : | 120/10 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 1,07 | 6,57 | 3,79 | 78,63 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Salotas, agurkus ir krapus nuplauti, nusausti. Agurkus supjaustyti skiltelėmis. Iceberg salotas supjaustyti kvadratiniais. Iš aliejaus, cukraus, druskos, citrinos sulčių, vandens sumaišome padažą. Smulkintas daržoves užpilame padažu ir išmaišome.

Laikymo sąlygos: daržovės laikomos nuo +4°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 |
| Naturalus jogurtas | 125 | 125 | 5,50 | 4,88 | 5,88 | 89,38 |
| I S E I G A : | 125 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 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:
Receptūros Nr.

Žirnių sriuba (tausojantis) (augalinis)
1-57

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 |
| Cesnakai | 2 | 2 | 0,08 | 0,00 | 0,27 | 1,41 |
| Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui) | 5 | 2,5 | 0,00 | 2,49 | 0,00 | 22,39 |
| <i>Kepintos daržovės:</i> | | 26 | | | | |
| Šlifuoti apvalūs žirniai | 40 | 40 | 8,96 | 0,52 | 23,24 | 133,48 |
| Bulvės ≤ 30% | 54 | 35 | 0,70 | 0,04 | 6,90 | 30,70 |
| 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 |
| Viduržiemio 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 |
| | | | | | | |
| Švieži krapai | 1 | 1 | 0,02 | 0,01 | 0,04 | 0,26 |
| I Š E I G A : | 300 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 10,13 | 3,08 | 33,83 | 203,60 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Skaldytus žirnius perplauti ir pamerkti vandenyje ir berti į puodą su verdančiu vandeniu, druska, prieskoniais ir lauro lapais. Žirnius virti apie 25-30 min. Morkas nulupame, nuplauname ir sutarkuojame. Svogūnus nulupame, nuplauname ir supjaustome kubeliais. Česnkus nulupame, nuplauname ir supjaustome smulkiai. Keptuvėje įkaitiname aliejų ir pakepame tarkuotas morkas, pjaustytus svogūnus ir česnakus, kepame 5-7 min, kol daržovės suminkštės. Apkepintas daržovės dedame į puodą su verdančiais žirniais, verdame 10 min. Bulvės nulupame, nuplauname ir supjaustome kubeliais, dedame virti į puodą su sriuba, verdame 10-15 min. Po virimo išimti lauro lapus. Sriuba skaninama smulkintais krapais. 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 |
| <u>Duona (leidžiama vaikų maitinime)</u> | 20 | 20 | 1,52 | 0,18 | 10,38 | 49,22 |
| ISEIGA: | 40 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 1,52 | 0,18 | 10,38 | 49,22 |

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

Troškinta kalakutienos mėsa su prieskoinėmis daržovėmis (tausojančis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

10-17

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|--|---------------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Atšaldyta kalakut. šlaunelių mėsa be odos | 171 | 155 | 28,83 | 8,53 | 0,00 | 192,05 |
| <i>arba šaldyta kalakut.šlaunelių mėsa b.o</i> | 171 | 155 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Cesnakai | 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 |
| Malti juodieji pipirai | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,04 |
| <i>Pakepinta vištiena:</i> | | 100 | | | | |
| Morkos ≤ 20% | 31 | 25 | 0,25 | 0,03 | 2,60 | 11,63 |
| Ropiniai svogūnai | 24 | 20 | 0,22 | 0,02 | 1,72 | 7,94 |
| Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui) | 6 | 3 | 0,00 | 2,99 | 0,00 | 26,87 |
| <i>Kepintos daržovės:</i> | | 28 | | | | |
| Viduržemio jūros prieskoniai (be druskos) | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,01 |
| Druska joduota | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Malti juodieji pipirai | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,04 |
| Vanduo * | 15 | 15 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| I Š E I G A : | 120/30 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 29,36 | 11,56 | 4,52 | 239,50 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jeigu gamyboje naudojama šaldyta kalakutienos mėsa, tai mėsa atšildoma maždaug 17 val. nuo 0°C iki +4°C temperatūroje. Mėsa plaunama po tekančiu vandeniu. Nuplauta mėsa nusausinama. Paruošta mėsa pjaustoma mažais kubeliais, sudedame į kepimo skardą, pabarstome prieskoniais, smilkintais česnakais, pašlakstome aliejumi, išmaišome ir kepame įkaitintoje krosnyje 20-25 min. Morkas ir svogūnus nulupame, nuplauname ir supjaustome kubeliais. Į pramoninę skardą (arba puodą) pilti aliejų, dėti morkas, svogūnus, druska, prieskonius ir pakepinti 5-10 min. Į pramoninę keptuvę (arba puodą) su kepintomis daržovėmis sudedame kepintą mėsa, pilame vandens, dedame prieskonius, išmaišome ir patroškiname 15-20 min. 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

Virti kietųjų kviečių makaronai paskaninti pomidorų padažu ir fermentiniu sūriu (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

5-52

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|------------------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Kietųjų kviečių makaronai | 70 | 70 | 8,40 | 1,40 | 51,80 | 253,40 |
| Vanduo * | 150 | 150 | 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> | | 181 | | | | |
| Alyvuogių aliejus | 3 | 3 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 22,50 |
| Pomidorų padažas | 15 | 15 | 0,18 | 0,02 | 4,05 | 17,10 |
| | | | | | | |
| Fermentinis sūris 45% rieb. | 35 | 35 | 8,65 | 8,82 | 0,77 | 117,04 |
| I S E I G A : | 180/15/35 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 17,22 | 12,74 | 56,62 | 293,00 |

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). Į karštus makaronus dedame pomidorų padažą, pilamas alyvuogių aliejumi ir viskas atsargiai išmaišoma. 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

3-jų rūšių daržovės (ridikėliai, agurkai, paprikos)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-03

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|---------|------------|----------------------------|-------------|-------------|-------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Ridikėliai | 60 | 50 | 0,50 | 0,00 | 1,65 | 8,60 |
| Švieži agurkai | 53 | 50 | 0,35 | 0,00 | 1,40 | 7,00 |
| Paprika | 80 | 50 | 0,45 | 0,10 | 3,35 | 16,10 |
| I Š E I G A : | | 150 | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 1,30 | 0,10 | 6,40 | 31,70 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Ridikėlius nuplauti, nusausinti, nupjausti galiukus ir supjaustyti griežinėliais. Paprikos ir agurkai nuplaunami, nusausinami ir išėmus iš paprikos sėklas supjaustyti lazdelėmis.

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

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Kibinas su vištienos mėsos įdaru keptas orkaitėje (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

5-15;

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|---------------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| <u>Kvietiniai miltai 550D</u> | 110 | 110 | 13,20 | 1,32 | 77,66 | 375,32 |
| <u>Grietinė 30% rieb.</u> | 22 | 22 | 0,53 | 6,60 | 0,68 | 64,24 |
| <u>Sviestas 82% rieb.</u> | 22 | 22 | 0,18 | 18,04 | 0,24 | 164,03 |
| <u>Vištų kiaušiniai</u> | 22 | 20 | 2,46 | 2,34 | 0,14 | 31,46 |
| Druska joduota | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| <i>Tešlos svoris:</i> | | 174 | | | | |
| Atšaldytos viščiukų šlaunelės | 66 | 60 | 10,20 | 5,40 | 0,00 | 89,40 |
| Ropiniai svogūnai | 12 | 10 | 0,11 | 0,01 | 0,86 | 3,97 |
| Druska joduota | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Malti juodieji pipirai | 0,01 | 0,01 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,04 |
| <i>Mėsos pusgaminis:</i> | | 70 | | | | |
| <u>Vištų kiaušiniai</u> | 1 | 1 | 0,06 | 0,06 | 0,00 | 0,79 |
| Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui) | 1 | 1 | 0,00 | 0,50 | 0,00 | 4,48 |
| <i>Pusgaminių svoris:</i> | | 244 | | | | |
| IŠEIGA : | 2 vnt. | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 26,74 | 34,27 | 79,59 | 733,72 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Sviestą sutarkuojame į miltus, pastoviai tarką pabarstome miltais, kad sviestas nepriliptų.

Įmušame kiaušinius, dedame grietinę, druską ir išmaišome tešlą. Maišyti galima ir tešlos maišytuve, bet sviestą vistiek reikia sutarkuoti per tarką.

Svogūnus nulupti, nuplauti.

Jeigu gamyboje naudojama šaldyta vištiena, tai ji atšildoma maždaug 17 val. nuo 0°C iki +4°C temperatūroje. Atšaldyta mėsa nuplaunama, nusausinama, sumalama per mėsmalę kartu su svogūnais. Dedame prieskonius ir išmaišome.

Tešlos porc. iškočiojame, dedame į vidų mėsą ir suformuojame kibiną. Paruoštus pusgaminius dedame į kepimo skardą pateptą aliejumi (arba galima naudoti sviestą skardos patepimui), sutepame plaktu kiaušiniu ir kepame įkaitintoje konvekciniame krosnyje 25-30 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

Vištienos sultinys (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

1-173

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|------------|------|----------------------------|-------------|-------------|-------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Atšaldyti viščiukų ketvirčiai (su kaulų) arba šaldyta viščiukų ketvirčiai (su kaulų) | 22 | 20 | 4,26 | 2,20 | 0,00 | 36,84 |
| | | | | | | |
| Morkos ≤ 20% | 19 | 15 | 0,15 | 0,02 | 1,56 | 6,98 |
| Ropiniai svogūnai | 12 | 10 | 0,11 | 0,01 | 0,86 | 3,97 |
| Salierų gumbai | 7 | 5 | 0,08 | 0,02 | 0,46 | 2,28 |
| Cesnakai | 1,3 | 1 | 0,06 | 0,00 | 0,18 | 0,94 |
| Saulėgrąžų aliejus | 3 | 3 | 0,00 | 2,50 | 0,00 | 22,50 |
| Keptos daržovės: | | 20 | | | | |
| Vanduo * | 200 | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Druska joduota | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Švieži krapai | 1 | 1 | 0,03 | 0,01 | 0,07 | 0,52 |
| IŠEIGA: | 300 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 4,68 | 4,75 | 3,13 | 74,02 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Atšaldyta vištienos mėsa nuplaunama, nusausinama, nupjaunamos storos jungiamojo audinio plėvės, sausgyslės. Daržovės valomos, plaunamos ir supjaustomos. Puode kur virs sultinys apkepinamos daržovės (5-7 min.) su trupučiu aliejaus, tada dedama mėsa, prieskoniai, pilamas verdantis vanduo ir verdama ant silpnos kaitros 45-50 min. Išvirus sultinis perkošiamas. Pateikiant skaninamas plaitais, 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

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 |
| I Š E I G A : | 150 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 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:

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 |
| IŠEIGA: | 150 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 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