

Pusryčiai

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Avižinių dribsnių košė skaninta pienu, sviestu ir uogomis (tausojantis)	2-43	250/50	9,72	11,19	42,76	310,60
Varškė su grietine	15-14	150	17,20	24,00	7,05	125,44
Sezoninis vaisius (vynuogės)	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:			27,97	35,79	76,20	551,24

Pietūs

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Kreminė moliūgų sriuba paskaninta grietine ir moliūgų sėklomis (tausojantis)	1-48	300	3,56	9,90	22,77	194,42
Skrebučiai prie sriubos	16-64	20	1,52	0,18	10,38	49,22
Balandėliai su kiaulienos mėsa ir daržovių padažu (tausojantis)	12-33	250/50	24,38	12,21	24,57	305,68
Bulvių košė su sviestu (tausojantis)	3-14	180/5	4,43	9,60	31,03	228,18
Agurkų, pomidorų, paprikų ir morkų salotos su tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	4-329	150/10	1,32	10,28	8,15	130,38
Iš viso:			35,21	42,17	96,89	907,88

Vakarienė

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Sklindžiai su obuoliais	5-43	250	8,69	19,19	39,36	367,79
Jogurtas	14-18	125	5,50	4,88	5,88	89,38
Bandelė (leistina vaikų maitinime)	16-125	60	4,14	3,54	36,30	193,62
Sezoninis vaisius (kriaušė)	16-25	120	0,60	0,12	12,24	52,44
Natūralių obuolių-aronijų sulčių gėrimas	14-63	200	0,20	0,00	10,80	44,00
Iš viso:			19,13	27,73	104,57	747,23
Iš viso (dienos davinio):			82,30	105,68	277,66	2206,34

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Avižinių dribsnių košė skaninta pienu, sviestu ir uogomis (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

2-43

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Avižiniai dribsniai	60	60	6,60	3,00	33,60	187,80
Pienas 2,5 %rieb.	90	90	2,61	2,25	4,23	47,61
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
Sviestas 82%rieb.	7	7	0,06	5,74	0,08	52,19
Šaldytos braškės	53	50	0,45	0,20	4,85	23,00
I Š E I G A :	250/50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			9,72	11,19	42,76	310,60

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Avižinius dribsnius perrenkame ir beriamė į pasūdyta vandens ir pieno mišinį, verdame 3 min. (arba kaip nurodyta ant pakuotės). Nutraukiame nuo ugnies, dedame sviestą, išmaišome ir palekame 10 min., kad košė išbrinktų. Šaldytos uogos atitirpinamos (+4+6 C temperatūroje), pertrinamos iki masės. 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

Varškė su grietine

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

15-14

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Varškė 9 % rieb.	100	100	16,00	9,00	3,50	159,00
Grietinė 30% rieb.	50	50	1,20	15,00	1,55	146,00
Cukrus	2	2	0,00	0,00	2,00	7,98
Vanilinis cukrus	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
IŠEIGA:	150		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			17,20	24,00	7,05	125,44

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Varškė sutrinama su grietine ir cukrumi. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: desertas laikomas nuo 0°C iki +6°C temperatūroje.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Sezoninis vaisius (vynuogės)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

16-29

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Vynuogės	165	150	1,05	0,60	26,40	115,20
IŠEIGA:	150		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,05	0,60	26,40	115,20

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

Kreminė moliūgų sriuba paskaninta grietinėle ir moliūgų sėklomis (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

1-48

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	12	10	0,11	0,01	0,86	3,97
Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	3	0,00	2,99	0,00	26,87
<i>Pakeptos daržovės:</i>	-	18	-	-	-	-
Bulvės ≤ 30%	107	70	1,40	0,07	13,79	61,39
Šaldytas moliūgas	84	80	0,80	0,08	5,20	24,72
Vanduo *	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
Druska joduota	0,03	0,03	0,00	0,00	0,00	0,00
Malti juodieji pipirai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Universalus prieskoniai (be druskos)	0,5	0,5	0,00	0,00	0,01	0,02
Moliūgų sėklos	3	3	0,72	1,35	0,42	16,71
Grietinė 36 % rie.	15	15	0,33	5,39	0,41	51,41
I Š E I G A :	300		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			3,56	9,90	22,77	194,42

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulves, morkas, svogūnus nulupame, nuplauname ir supjaustome. Puode kur virs sriuba įkaitiname aliejų ir pakepame pjaustytas morkas ir svogūnus. Užpilti verdančiu vandeniu ir virti dar 10-15 min. Į troškinamas daržoves sudėti šaldytus moliūgus, bulves, prieskonius, druską ir virti 20-25 min., tada pertrinti. Į trintą sriubą supilti grietinėlę ir užvirinti. Pateikiant pabarstyti moliūgu sėklomis, prieš tai jas galima paskrudinti (orkaitėje +200 C/2 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

Patiekalo pavadinimas:

Skrebučiai prie sriubos

Receptūros Nr.

16-64

Kortelės užpildymo data:

2026 03 30

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Viso grūdo kvietinė duona (skrudinimui)	26	20	1,52	0,18	10,38	49,22
ISEIGA	20		-	-	-	-
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

Viso grūdo kvietinei duonai nupjaunama plutelė ir supjaustoma kubeliais (1x1 cm). Kubeliai pakepinami konvekciniėje krosnyje 150-160°C temperatūroje 5-10 min, kol paruduoja iki šviesiai gintarinės spalvos. Skrebučiai atvėsunami iki +18-+20°C temperatūros.

Laikymo sąlygos: kambario temperatūroje.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Balandėliai su kiaulienos mėsa ir daržovių padažu (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

12-33

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	200	160	2,24	0,00	6,88	36,48
Vanduo *	170	170	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Virti kopūsto lapai</i>		150				
Plikyti ryžiai	10	10	0,70	0,10	7,14	32,26
Vanduo *	10	10	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Virti ryžiai:</i>		23				
Atšaldyta kaulienos mentė	110	100	19,80	6,20	0,00	135,00
Viduržemio jūros prieskoniai (be druskos)	1	1	0,00	0,00	0,01	0,02
Vištų kiaušiniai	7,8	7	0,86	0,82	0,05	11,01
Druska joduota	0,1	0,1	0,00	0,00	0,00	0,00
Malti juodieji pipirai	0,1	0,1	0,01	0,01	0,06	0,38
<i>Mėsos įdaras:</i>		108				
<i>Pusgaminio svoris:</i>		281				
Morkos ≤ 20%	38	30	0,30	0,03	3,16	14,14
Ropiniai svogūnai	24	20	0,22	0,02	1,75	8,10
Pomidorų padažas	20	20	0,24	0,03	5,51	23,26
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Malti juodieji pipirai	0,01	0,0	0,00	0,00	0,01	0,04
Vanduo *	10	10	0,00	0,00	0,00	0,00
Saulėgrąžų aliejus	5	5	0,00	5,00	0,00	45,00
<i>Kepintos daržovės:</i>		51				
IŠEIGA:	250/50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			24,38	12,21	24,57	305,68

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Ryžius mėsos įdarui išverdame. Kopūstą nuplauti, nuimti lapus, kurie su skylutėmis arba sugedę. Išpjauti koto dalį. Dėti kopūstą į skardą ir virti konvekciniame krosnyje (100 C), kas 10 min, nuimant apvirusius lapus. Arba virti vandenyje puode, tap pat nuimant kas 10 min., apvirusius lapus. Apvirtiems kopūstų lapams nupjauti sustorėjusias lapo vietas. Įdarui mėsa, jei ji šaldyta, atitirpinti 0-+4 °C temperatūroje ir sumalti. Svogūnai nulupami nuplaunami ir taip pat sumalami su mėsa, pilamas vanduo, dedami virti ryžiai, prieskoniai ir viskas sumaišoma. Morką nuvalyti, nuskusti, nuplauti ir sutarkuoti. Tada įkaitintoje keptuvėje su aliejumi pakepinti svogūnus, morkas, pomidorų padažą su prieskoniais. Ant paruoštų lapų dėti mėsos įdarą, susukti jį suteikiant cilindro formą. Balandėlius dėti į skardą, dėti apkeptas daržovės, užpilti vandens taip, kad beveik apsemtų ir 45-50 min. troškinti. Temperatūra pagaminto gaminio viduje turi būti ne mažiau kaip + 75°C. 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:

Bulvių košė su sviestu (tausojantis)

Receptūros Nr.

3-14

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Bulvės ≤ 30%	222	145	2,90	0,15	28,57	127,17
Vanduo *	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Virtos bulvės:</i>		135				
<u>Pienas 2,5 % rieb.</u>	50	50	1,45	1,25	2,35	26,45
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
<u>Sviestas 82% rieb.</u>	10	10	0,08	8,20	0,11	74,56
I Š E I G A :	180/5		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			4,43	9,60	31,03	228,18

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulvės nulupamos, nuplaunamos ir verdamos pasūdytame vandenyje 30-40 min. Išvirus bulvėms, vanduo nupilamas ir bulvės atidengus dangtį 1-2 min. garinamos katilė, kuriame virė. Nugarintos bulvės pertrinamos. Į karštas 80-85° C temperatūros pertrintas bulves palaipsniui, nuolat maišant, supilamas karštas 95-98° C temperatūros pieno ir sviesto mišinys. Bulvių košė išplakama.

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

Agurkų, pomidorų, paprikų ir morkų salotos su tyru alyvuogių aliejumi

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-329

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	58	55	0,55	0,22	3,19	16,94
Švieži agurkai	58	55	0,39	0,00	1,54	7,70
Paprika	32	20	0,18	0,04	1,34	6,44
Morkos ≤ 20%	25	20	0,20	0,02	2,08	9,30
<i>Salotų išeiga:</i>		150				
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Alyvuogių aliejus	10	10	0,00	10,00	0,00	90,00
I S E I G A :		150/10	-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,32	10,28	8,15	130,38

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Visas daržoves nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusauskite. Morkas sutarkuokite. Paprikas perpjaukite pusiau ir išimkite sėklalzdžius, supjaustikite šiaudeliais. Agurkus ir pomidorus supjaustykite skiltelėmis. Visas daržoves sumaišykite su aliejumi, druska. Pateikite pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Sklindžiai su obuoliais

Receptūros Nr.

5-43

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>Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai</u>	105	105	3,96	0,40	23,30	115,50
<u>Kefyras 2,5% rieb.</u>	95	95	3,04	2,38	4,56	51,78
<u>Vištų kiaušiniai</u>	13	12	1,48	1,40	0,08	18,88
Cukrus	7	7	0,00	0,00	6,99	27,94
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Kepimo milteliai	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Tešlos masė:</i>		220				
Obuoliai be sėklalizdžių, lupiti	65	40	0,16	0,00	3,96	16,48
Citrina - sultims	8	5	0,06	0,02	0,47	2,22
<i>Nuluptų obuolių masė:</i>		45				
<i>Pusgaminių išeiga:</i>		265				
Saulėgrąžų aliejus	15	15	0,00	15,00	0,00	135,00
I Š E I G A :	250		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			8,69	19,19	39,36	367,79

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Citrimas nuplauname, nusausiname, perpjauname pusiau ir išspaudžiame sultis. Obuolius nuplauname, nulupame, išimame sėklalizdžius ir sutarkuojame. Tarkuotus obuolius pašlakstome citrinos sultimis ir išmaišome.

Iš sklindžiams skirtų produktų (kefyras, kiaušiniai, miltai, kepimo milteliai, cukrus, druska) užmaišoma vienalytės konsistencijos tešla. Į tešlą dedami tarkuoti obuoliai ir viskas gerai išmaišoma.

Į įkaitintą keptuvę iki 120-130°C temperatūros, su aliejumi ir šaukštu pilama sklindžių masė, suformuojant ovalo formos pusgaminius. Kepama ant vidutinės kaitros, iš abiejų pusių po 4-6 min., kol susidarys gelsva plutelė. Tada sudedame į kepimo skardą ir baigiame kepimą įkaitintoje konvekciniame krosnyje 10-15 min., +160 °C temperatūroje. Porcijai patiekiami 2-3 vnt. sklindžiai.

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
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

Bandelė (leistina vaikų maitinime)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

16-125

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Bandelė su cinamonu (leistina vaikų maitinime)	60	60	4,14	3,54	36,30	193,62
IŠEIGA:	60		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			4,14	3,54	36,30	193,62

Informacija apie ALERGENUS:

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

PATEIKIMO APRAŠYMAS

Patiekama pagal valgiaraštį. Galima naudoti kitos rūšies bandeles atitinkančias vaikų maitinimo aprašą.

Laikymo sąlygos: kambario temperatūroje.

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Sezoninis vaisius (kriaušė)

Receptūros Nr.

16-25

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	133	120	0,60	0,12	12,24	52,44
I S E I G A :	120		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,60	0,12	12,24	52,44

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

Natūralių obuolių-aronijų sulčių gėrimas

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

14-63

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Obuolių ir aronijų sultys	100	100	0,20	0,00	10,80	44,00
Vanduo *	100	100	0,00	0,00	0,00	0,00
I S E I G A :	200		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,20	0,00	10,80	44,00

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Natūralių obuolių-aronijų sultys maišome su virintu, atvėsintu vandeniu. Sulčių gėrimas išpilstomas į stiklines prieš pat pateikimą.

Laikymo sąlygos: Sulčių pateikimo temperatūra ne žemesnė kaip 15 °C.

Realizavimo trukmė: gėrimas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.