

Pusryčiai

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išėiga (g) | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|--|---------|------------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| Tradiciniai varškės virtinukai (tausojantis) | 6-11; | 250 | 38,49 | 19,85 | 47,30 | 521,74 |
| Sviesto ir grietinės padažas (tausojantis) | 13-26 | 50 | 0,96 | 22,80 | 1,25 | 214,04 |
| Traputis su tepamu sūriu | 16-133 | 20/30 | 4,84 | 6,94 | 17,30 | 151,02 |
| Nesaldinta arbata | 14-3 | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sezoninis vaisius (bananas) | 16-22 | 150 | 1,80 | 0,45 | 34,65 | 149,85 |
| Iš viso: | | | 44,29 | 49,59 | 65,85 | 886,80 |

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Tradiciniai varškės virtinukai (tausojantis)

Receptūros Nr.

6-11;

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. | 190 | 190 | 30,40 | 17,10 | 6,65 | 302,10 |
| Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai | 40 | 40 | 5,52 | 0,92 | 28,32 | 143,64 |
| Vištu kiaušiniai | 17 | 15 | 1,85 | 1,76 | 0,11 | 23,60 |
| 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 |
| Vanilinis cukrus | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Manų kruopos | 7 | 7 | 0,72 | 0,07 | 5,24 | 24,46 |
| <i>Pusgaminio svoris:</i> | | 260 | | | | |
| Druska joduota | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Vanduo * | 300 | 300 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| I S E I G A : | 250 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 38,49 | 19,85 | 47,30 | 521,74 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Į varškę dedami ištrinti su cukrumi kiaušiniai, druska, beriami miltai ir viskas gerai išmaišoma. Iš varškės masės suformuojame volelius (2 cm Ø) ir supjaustome 1 cm pločio gabalėliais. Suformuoti varškėtukai dedami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdami 5 min. Tada patraukiame puodą nuo kaitros ir paliekame dar 5 min., virtinukų brinkinimui. 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

Sviesto ir grietinės padažas (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

13-26

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>Sviestas 82% rieb.</u> | 15 | 15 | 0,12 | 12,30 | 0,17 | 111,84 |
| <u>Grietinė 30% rieb.</u> | 35 | 35 | 0,84 | 10,50 | 1,09 | 102,20 |
| Vanduo * | 5 | 5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| <i>Pagrindinio balto padažo masė:</i> | | 50 | | | | |
| I Š E I G A : | | 50 | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 0,96 | 22,80 | 1,25 | 214,04 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Grietinę su sviestu ištirpiname puode, bet neužverdame. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: padažas 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 |
| | | | | | | |
| I S E I G A : | 20/30 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 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 (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 |
| IŠEIGA: | 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

Bananas nuplauti, nusausinti. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

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.