

Pusryčiai

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Manų kruopų košė skaninta pienu, sviestu ir cinamonu (tausojantis)(augalinis)	2-17	250	7,85	10,95	41,98	297,92
Trintos sezoninės uogos	13-51;	50	0,56	0,22	7,21	32,98
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
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Iš viso:			18,05	19,58	91,36	613,89

Pietūs

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Burokėlių sriuba (tausojantis) (augalinis)	1-51	300	2,09	5,16	16,32	120,09
Duona (leidžiama vaikų maitinime)	16-72	20	1,52	0,18	10,38	49,22
Kiaulienos išpjovos gabaliukai kepti orkaitėje (tausojantis)	12-75	120	33,02	11,19	0,01	232,77
Pomidorų padažas	13-33	50	0,59	0,08	13,50	57,02
Bulvių košė su sviestu (tausojantis)	3-14	180/5	4,43	9,60	31,03	228,18
Šviežių kopūstų, pomidorų, agurkų, salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)	4-134	150/10	1,78	7,64	6,74	102,85
Švž. paprikų lazdelės	4-55	80	0,72	0,16	5,36	25,76
Iš viso:			44,15	34,01	83,34	815,89

Vakarienė

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Varškės apkepas (tausojantis)	6-14	250	36,22	20,52	29,74	457,12
Trintos uogos (braškės)	13-1/4	50	0,45	0,20	4,85	23,00
Sezoninis vaisius (bananas)	16-22	150	1,80	0,45	34,65	149,85
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Iš viso:			38,47	21,17	69,24	629,97
Iš viso (dienos davinio):			100,67	74,76	243,94	2059,75

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Manų kruopų košė skaninta pienu, sviestu ir cinamonu (tausojantis)(augalinis)

Receptūros Nr.

2-17

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Prod. Nr.	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt.,	Rieb.,	Angl.,	Kcal
				g	g	g	
156	<u>Manų kruopos</u>	50	50	5,15	0,50	37,40	174,70
106	<u>Pienas 2,5 % rieб.</u>	90	90	2,61	2,25	4,23	47,61
520	Vanduo *	110	110	0,00	0,00	0,00	0,00
142	<u>Sviestas 82% rieб.</u>	10	10	0,08	8,20	0,11	74,56
408	Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
424	Cinamonas	0,3	0,3	0,01	0,00	0,24	1,05
	I Š E I G A :	250		-	-	-	-
	Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7,85	10,95	41,98	297,92

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 15-20 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį. Baigiant virti beriamas dedamas sviestas, išmaišoma. Košė nuimama nuo kaitros, uždengiama ir paliekama 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Prieš patiekimą košė skaninama cinamonu.

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:

Trintos sezoninės uogos

Receptūros Nr.

13-51;

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Braškės	22	20	0,18	0,08	1,94	9,20
Saldytos gervuogės	16	15	0,20	0,09	1,80	8,79
Bananai	24	15	0,18	0,05	3,47	14,99
I S E I G A :	50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,56	0,22	7,21	32,98

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Švž.uogos nuplaunamos, nusausinamos. Šaldytos uogos atitirpinamos +4+6 C temperatūroje.

Bananus nupluname, nulupame, dedame į virtuvinį trintuvą kartu su uogomis ir viskas pertriname iki masės. Pateikiame pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: turi būti suvartotos 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:

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

Patiekalo pavadinimas: **Burokėlių sriuba (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 1-51

Kortelės užpildymo data: 2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
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	1	1	0,06	0,00	0,18	0,94
Salierų gumbai	14	10	0,15	0,03	0,92	4,55
Druska joduota	0,1	0,1	0,00	0,00	0,00	0,00
Saulėgrąžų aliejus	5	5	0,00	5,00	0,00	45,00
<i>Kepintos daržovės:</i>		34				
Virti burokėliai	53	50	0,80	0,05	4,75	22,65
Vanduo *	180	180	0,00	0,00	0,00	0,00
Bulvės ≤ 30%	54	35	0,70	0,04	6,90	30,70
Citrina - sultims	3	2	0,02	0,01	0,19	0,89
Druska joduota	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
Lauro lapai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Malti juodieji pipirai	0,01	0,01	0,00	0,00	0,01	0,04
Žolelių riekoniai (be druskos)	1	1	0,00	0,00	0,01	0,04
IŠEIGA:	300		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			2,09	5,16	16,32	120,09

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Burokėlius gerai nuplauti, išvirti, atvėsinti, nulupti ir sutarkuoti. Bulvės ir svogūnai, česnakai valomi, plaunami, pjaustomi kubeliais. Morkos ir saliero šaknys nulupamos, nuplaunamos ir sutarkuojamos. Įkaitintame iki 120-140° C temperatūros puode aliejų ir 5-7 min. kepinamos daržovės (ropiniai svogūnai, morkos, saliero šaknys, česnakas), kol daržovės suminkštės. Į verdantį vandenį dedamos bulvės, kepinamos daržovės, prieskoniai, burokai ir verdama ant silpnos kaitros 10 - 15 min., kol daržovės suminkštės. Išvirus sriubai išimame lauro lapus. 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

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
Duona (leidžiama vaikų maitinime)	20	20	1,52	0,18	10,38	49,22
I S E I G A :	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

Duona pateikiama raikyta.

Laikymo sąlygos: laikymo sąlygos nurodytos ant gamintojo pakuotės

Realizavimo trukmė: realizavimo trukmė nurodyta ant gamintojo pakuotės

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Kiaulienos išpjovos gabaliukai kepti orkaitėje (tausojuantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

12-75

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 kiaulienos išpjova	171	155	33,02	4,19	0,00	169,73
arba šaldyta kiaulienos išpjova	186	155	0,00	0,00	0,00	0,00
Universalus prieskoniai (be druskos)	0,5	0,5	0,00	0,00	0,01	0,02
Mėsos prieskoniai (be druskos)	0,5	0,5	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
Druska joduota	0,2	0,2	0,00	0,00	0,00	0,00
Malti juodieji pipirai	0,001	0,001	0,00	0,00	0,00	0,00
Saulėgrąžų aliejus	2	2	0,00	2,00	0,00	18,00
Pusgaminių svoris:		155				
Saulėgrąžų aliejus	5	5	0,00	5,00	0,00	45,00
I S E I G A :	120		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			33,02	11,19	0,01	232,77

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jeigu gamyboje naudojama šaldyta kiaulienos mėsa, tai mėsa atšildoma maždaug 17 val. nuo 0°C iki +4°C temperatūroje. Mėsa plaunama po tekančiu vandeniu. Nuplauta mėsa nusausinama, nupjaunamos storos jungiamojo audinio plėvės ir sausgyslės. Paruošta mėsa pjaustoma kubeliais, sudedame į dubenį, pabarstome prieskoniais, pašlakstome aliejumi, išmaišome ir paliekame marinuotis 30-40 min., 0+6 c temperatūroje. Tada sudedame marinuotą mėsą į kepimo skardą ir kepame įkaitintoje krosnyje 25-30 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:

Pomidorų padažas

Receptūros Nr.

13-33

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Pomidorų padažas	50	50	0,59	0,08	13,50	57,02
I S E I G A :	50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,59	0,08	13,50	57,02

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pomidorų padažas patiekiamas prie pagrindinio patiekalo prieš pat pateikimą.

Laikymo sąlygos: laikymo sąlygos nurodytos ant gamintojo pakuotės

Realizavimo trukmė: realizavimo trukmė nurodyta ant gamintojo pakuotės

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

Šviežių kopūstų, pomidorų, agurkų, salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-134

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	106	85	1,19	0,00	3,66	19,38
Svieži agurkai	34	32	0,22	0,00	0,90	4,48
Pomidorai	35	33	0,33	0,13	1,91	10,16
Salotų išeiga:	-	150	-	-	-	-
Alyvuogių aliejus	8	8	0,00	7,50	0,00	67,50
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	-	11	-	-	-	-
IŠEIGA:	150/10		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,78	7,64	6,74	102,85

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Visas daržoves nuplaukite tekančiu vandeniu ir nusauskite. Nuo kopūstų nulupkite viršutinius lapus, išpjaukite šerdį, kopūstus ir agurkus supjaustykite 1-2 mm storio šiaudeliais, pomidorus supjaustykite 1 cm dydžio kubeliais. Aliejaus užpilo gamybai: į vandenį pilamos išspaustos citrinos sultys, dedamas cukrus, druska, gerai išmaišoma ir pilamas aliejus. Visas daržoves sumaišykite, užpilkite aliejaus ir citrinų sulčių padažu.

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

Realizavimo trukmė: suvartoti pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Švž. paprikų lazdelės

Receptūros Nr.

4-55

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Paprika	128	80	0,72	0,16	5,36	25,76
IŠEIGA:	80		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,72	0,16	5,36	25,76

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Paprikas gerai nuplauti, išimti sėklalzdžius. Supjaustyti pailgomis lazdelėmis ir pateikti.

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

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Varškės apkepas (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

6-14

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.	200	200	32,00	18,00	7,00	318,00
Manų kruopos	17	17	1,70	0,17	12,34	57,65
Pienas 2,5 %rieb.	17	17	0,49	0,43	0,80	8,99
Vištų kiaušiniai	18	17	2,03	1,93	0,12	25,95
Druska joduota	0,3	0,3	0,00	0,00	0,00	0,00
Cukrus	10	10	0,00	0,00	9,48	37,92
Vanilinis cukrus	1	1	0,00	0,00	0,00	0,00
<i>Pusgaminių masė</i>	-	260				
Manų kruopos	2	2	0,15	0,02	1,12	5,24
Saulėgrąžų aliejus	2	2	0,00	2,00	0,00	3,36
IŠEIGA:	250		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			36,22	20,52	29,74	457,12

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Manų kruopas sumaišome su cukrumi ir užpilame karštu (+95 C temperatūros) pienu, pieną pilame ir pastoviai maišome kruopas kad nesusoktų. Išmaišome ir paliekame brinkti 10-15 min. Į pertrintą varškę sudėti išbrinkintas manų kruopas, išmaišyti, tada įmušti nuplautus kiaušinius, suberti vanilinį cukrų, druską ir gerai išmaišyti. Gautą masę sukrėsti į skardą pateptą aliejumi ir pabarstytą manų kruopomis. Masės paviršių išlyginti ir kepti įkaitintoje orkaitėje +160 °C temperatūroje, kol įgaus šviesiai auksinę spalvą 40-45 min. Ar iškepę patikrinti įsmeigus ir ištraukus medinį, tinkantį liestis su maistu, pagaliuką – jis turi būti sausas, masė neprilipusi. 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:

Trintos uogos (braškės)

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
Šaldytos braškės	53	50	0,45	0,20	4,85	23,00
I S E I G A :	50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,45	0,20	4,85	23,00

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Šaldytos uogos atitirpinamos iki kambario temperatūros ir sutrinamos.

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

Realizavimo trukmė: turi būti suvartotos 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

Bananus nuplauti, nusausinti. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: kambario temperatūroje

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