

Pusryčiai

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Pieniška avižinių dribsnių košė (tausojantis)	2-44	250	7,93	12,95	30,01	268,31
Grūdėta varškė su trintomis uogomis	15-27	250	24,45	14,20	10,25	266,60
Sezoninis vaisius (Obuolys)	16-08	150	0,60	0,00	14,85	61,80
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Iš viso:			32,98	27,15	55,11	596,71

Pietūs

Patiekalo pavadinimas	Rp.Nr.	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai, g	riebalai, g	angliavandeniai, g	
Žuvienė (tausojantis)	1-96	300	11,16	8,76	11,69	170,25
Duona (leidžiama vaikų maitinime)	16-72	40	3,04	0,36	20,76	98,44
Orkaitėje kepta vištienos blauzdelė, marinuota su čiobrelių prieskoniu (tausojantis)	9-54	120	36,61	23,83	0,20	321,39
Bulvių košė su sviestu (tausojantis)	3-14	180/5	4,43	9,60	31,03	228,18
Troškintos daržovės (tausojantis)	3-126	120	2,24	2,28	12,97	81,32
2-jų rūšių daržovės (agurkai, pomidorai)	4-13	80	0,68	0,16	3,44	17,92
Iš viso:			58,16	44,98	80,08	917,49

Vakarienė

Patiekalo pavadinimas	Rp.Nr.	Išeiga (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
Grietinė (30 % rieb.)	13-08	50	1,20	15,00	1,55	146,00
Sezoninis vaisius (Obuolys)	16-07	120	0,48	0,00	11,88	49,44
Nesaldinta arbata	14-3	200	0,00	0,00	0,00	0,00
Iš viso:			38,49	19,85	47,30	521,74
Iš viso (dienos davinio):			129,62	91,98	182,49	2035,94

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Pieniška avižinių dribsnių košė (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

2-44

Kortelės užpildymo data:

2026 03 17

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
<u>Avižiniai dribsniai</u>	45	45	4,95	2,25	25,20	140,85
Vanduo *	60	60	0,00	0,00	0,00	0,00
<u>Pienas 2,5 %rieb.</u>	100	100	2,90	2,50	4,70	52,90
Druska joduota	0,2	0,2	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 :	250		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			7,93	12,95	30,01	268,31

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Avižinius dribsnius perrenkame ir beriamo į pasūdytą vandens ir pieno mišinį. Verdame 3 min. Nutraukiame nuo ugnės ir palekame 5 min., kad košė išbrinktų.

Uogų paruošimas

Jei uogos šviežios – atrinkti ir nuplauti. Jei šaldytos – atitirpinti 0-+6 °C temperatūroje. Uogas sutrinti kartu su cukrumi.

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: **Grūdėta varškė su trintomis uogomis**
Receptūros Nr. 15-27
Kortelės užpildymo data: 2026 03 29

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Grūdėta varškė (7 %)	200	200	24,00	14,00	5,40	243,60
Šaldytos braškės	53	50	0,45	0,20	4,85	23,00
I Š E I G A :	250		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			24,45	14,20	10,25	266,60

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Šaldytos uogos atitirpinamos (+4+6 C temperatūroje) iki kambario temperatūros, uogas pertrinama iki masės. Patiekiant ant varškės užpilama trintų uogų tyrė.

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

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Sezoninis vaisius (Obuolys)

Receptūros Nr.

16-08

Kortelės užpildymo data:

2024 07 11

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt.,	Rieb.,	Angl.,	Kcal
			g	g	g	
Obuoliai	158	150	0,60	0,00	14,85	61,80
IŠEIGA:	150		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,60	0,00	14,85	61,80

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Obuoliai plaunami tekančiu vandeniu, nusausinami.

Laikymo sąlygos: vaisiai laikomi kambario temperatūroje

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
<u>Grietinė 36 % rie.</u>	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

Skrebučiai prie sriubos

Patiekalo pavadinimas:

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
<u>Viso grūdo kvietinė duona (skrudinimui)</u>	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 konvekciniame 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>Pusgaminių 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 gaminių 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 katile, 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 Š 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 nusausinkite. Morkas sutarkuokite. Paprikas perpjaukite pusiau ir išimkite sėklalisdžius, 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:

Tradicioniai 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

Patiekalo pavadinimas:

Grietinė (30 % rieb.)

Receptūros Nr.

13-08

Kortelės užpildymo data:

2025-05-02

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
<u>Grietinė 30% rieb.</u>	50	50	1,20	15,00	1,55	146,00
I S E I G A :	50		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			1,20	15,00	1,55	146,00

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Grietinė patiekama prie pagrindinio patiekalo prieš pat pateikimą.

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

Realizavimo trukmė: realizavimo trukmė nurodyta ant gamintojo pakuotės

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Sezoninis vaisius (Obuolys)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

16-07

Kortelės užpildymo data:

2024 07 11

Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
	Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
Obuoliai	126	120	0,48	0,00	11,88	49,44
IŠEIGA:	120		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė			0,48	0,00	11,88	49,44

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Obuoliai plaunami tekančiu vandeniu, nusausinami.

Laikymo sąlygos: vaisiai laikomi kambario temperatūroje