

Pusryčiai

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga (g) | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|--|---------|------------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| Karštas sumuštinis su fermentiniu sūriu (45%) ir aukščiausios rūšies dešra (tausojantis) | 16-130 | 250 | 31,51 | 19,08 | 76,09 | 602,15 |
| Jogurtas | 14-18 | 125 | 5,50 | 4,88 | 5,88 | 89,38 |
| Nesaldinta arbata | 14-3 | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sezoninis vaisius (Obuolys) | 16-07 | 120 | 0,48 | 0,00 | 11,88 | 49,44 |
| Iš viso: | | | 37,49 | 23,96 | 93,85 | 740,97 |

Pietūs

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga (g) | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|---|---------|------------|-----------------------------|-------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| Šaltibarščiai | 1-176 | 300 | 8,58 | 6,25 | 16,29 | 155,74 |
| Virtos bulvės gardintos šviežiais krapais (tausojantis) | 3-01 | 200 | 4,23 | 0,22 | 41,44 | 184,69 |
| Orkaitėje keptas kiaulienos nugarinės kepsnys česnakiniam padažui (tausojantis) | 12-100 | 120/30 | 29,38 | 24,43 | 3,99 | 353,36 |
| Virtų burokėlių salotos su citrinų-aliejaus užpilu (augalinis) | 4-91 | 150/10 | 2,42 | 8,16 | 14,44 | 140,84 |
| Švieži agurkai (augalinis) | 4-30 | 80 | 0,56 | 0,00 | 2,24 | 11,20 |
| Iš viso: | | | 45,17 | 39,06 | 78,40 | 845,82 |

Vakarienė

| Patiekalo pavadinimas | Rp. Nr. | Išeiga (g) | Patiekalo maistinė vertė, g | | | Energinė vertė, kcal |
|--|---------|------------|-----------------------------|--------------|--------------------|----------------------|
| | | | baltymai, g | riebalai, g | angliavandeniai, g | |
| „Kijevo“ kotletas keptas orkaitėje (tausojantis) | 9-32 | 120 | 39,31 | 13,16 | 8,02 | 307,79 |
| Ryžių kruopų košė skaninta sviestu (tausojantis) | 2-99 | 150/5 | 2,73 | 4,81 | 27,48 | 164,14 |
| Gūžinės salotos „Iceberg“ su agurkais, krapais ir alyvuogių aliejumi (augalinis) | 4-168 | 120/10 | 1,07 | 6,57 | 3,79 | 78,63 |
| Bandelė (leistina vaikų maitinime) | 16-125 | 60 | 4,14 | 3,54 | 36,30 | 193,62 |
| 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: | | | 49,05 | 28,54 | 110,24 | 894,03 |
| Iš viso (dienos davinio): | | | 131,71 | 91,56 | 282,49 | 2480,81 |

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Karštas sumuštinis su fermentiniu sūriu (45%) ir aukščiausios rūšies dešra (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

16-130

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) | 130 | 130 | 9,88 | 1,17 | 67,47 | 319,93 |
| Fermentinis sūris 45% rieb. | 55 | 55 | 13,59 | 13,86 | 1,21 | 183,92 |
| Aukščiausios rūšies dešra | 55 | 55 | 7,76 | 4,02 | 0,66 | 69,80 |
| Pomidorų padažas | 25 | 25 | 0,29 | 0,04 | 6,75 | 28,51 |
| IŠEIGA: | 250 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 31,51 | 19,08 | 76,09 | 602,15 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

PATEIKIMO APRAŠYMAS

Sūris tarkuojamas burokinė tarka. aukščiausios rūšies dešra supjastoma šiaudeliais. Duonos riekelės tepamos pomidorų padažu dedama pjaustyta dešra ant viršaus dedamas tarkuotas fermentinis sūris. Galima sumaišyti tarkuotą sūrį su pjaustyta šiaudeliais dešra ir dėti kaip masė. Paruošti sumuštiniai pusgaminiai dedami į kepimo skardą ir kepami +160°C temperatūroje apie 10-12 min.

Laikymo sąlygos: Pagamintas patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose 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 |
| Natūralus 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:

Nesaldinta arbata

Receptūros Nr.

14-3

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|--------------------------------------|---------|------|----------------------------|--------|--------|------|
| | Bruto | Neto | Balt., | Rieb., | Angl., | Kcal |
| | | | g | g | g | |
| 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

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

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Šaltibarščiai

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

1-176

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|------------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Marinuoti burokėliai obuolių sultyse | 75 | 50 | 0,50 | 0,05 | 4,40 | 20,05 |
| Švieži agurkai | 53 | 50 | 0,35 | 0,00 | 1,40 | 7,00 |
| Svogūnų laiškai | 13 | 10 | 0,18 | 0,01 | 0,73 | 3,73 |
| Švieži krapai | 2,9 | 2 | 0,07 | 0,02 | 0,14 | 1,03 |
| Druska joduota | 0,2 | 0,2 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| <u>Pienas 2,5 % rieб.</u> | 50 | 50 | 1,45 | 1,25 | 2,35 | 26,45 |
| <u>Kefyras 2,5% rieб.</u> | 150 | 150 | 4,80 | 3,75 | 7,20 | 81,75 |
| | | | | | | |
| <u>Vištų kiaušiniai</u> | 11 | 10 | 1,23 | 1,17 | 0,07 | 15,73 |
| | | | | | | |
| I Š E I G A : | 300 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 8,58 | 6,25 | 16,29 | 155,74 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Švž. agurkus nuplauti ir supjaustyt šiaudeliais arba sutarkuoti per tarką. Krapus ie svogūnų laiškų nuplauti, nusausti ir supjaustyti smulkiai. Burokėlius ir pjaustytas daržovės sumaišyti viename puode, užpilti pienu ir kefyru, berti druską ir viską gerai išmaišyti. Pateikiant dėti kiaušinio skiltelė.

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

Realizavimo trukmė: patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Virtos bulvės gardintos šviežiais krapai (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

3-01

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% | 321 | 210 | 4,20 | 0,21 | 41,37 | 184,17 |
| Vanduo * | 200 | 200 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Druska joduota | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| <i>Virtų bulvių masė</i> | - | 200 | - | - | - | - |
| Švieži krapai | 1 | 1 | 0,03 | 0,01 | 0,07 | 0,52 |
| I Š E I G A : | 200 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 4,23 | 0,22 | 41,44 | 184,69 |

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. Vanduo bulves turi apsemti 1-1.5 cm aukščiau sudėtų bulvių lygio. Išvirus bulvėms, vanduo nupilamas ir bulvės 1-2 min., nugarinamos. Krapai gerai nuplaunami, nusausinami ir smulkiai supjaustomi. Prieš patiekimą bulvės pabarstomos 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

Orkaitėje keptas kiaulienos nugarinės kepsnys česnakiname padaže (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

12-100

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 nugarinė | 149 | 135 | 28,35 | 10,80 | 0,00 | 210,60 |
| <i>arba šaldyta kiaulienos nugarinė</i> | 179 | 135 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Druska joduota | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Česnakai | 1,3 | 1,0 | 0,06 | 0,00 | 0,18 | 0,94 |
| Malti juodieji pipirai | 0,0 | 0,0 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,04 |
| Viduržiemio jūros prieskoniai (be druskos) | 1 | 1 | 0,00 | 0,00 | 0,01 | 0,04 |
| <i>Pusgaminio svoris:</i> | | 137 | | | | |
| Saulėgrąžų aliejus | 10 | 10 | 0,00 | 10,00 | 0,00 | 90,00 |
| <i>KEPSNIO IŠEIGA:</i> | | 120 | | | | |
| 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 |
| Vanduo * | 16 | 16 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Pienas 2,5 % rieb. | 12 | 12 | 0,35 | 0,30 | 0,56 | 6,35 |
| Sviestas 82% rieb. | 4 | 4 | 0,03 | 3,28 | 0,04 | 29,82 |
| Kvietiniai miltai 550D | 4 | 4 | 0,48 | 0,05 | 2,82 | 13,65 |
| Česnakai | 3 | 2 | 0,11 | 0,00 | 0,36 | 1,88 |
| | | 38 | | | | |
| IŠEIGA: | | 120/30 | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 29,38 | 24,43 | 3,99 | 353,36 |

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. Mėsą nuplauti po šaltu tekančiu vandeniu, nusausti ir supjaustyti apvalios formos nurodyto kiekio kepsnių gabalėliais. Juos lengvai išmušti ir formuoti ovalios formos pusgaminius. Česnaką nulupti, nuplauti ir susmulkinti. Mėsos pusgaminius apibarstyti prieskoniais, ištrinti smulkintais česnakais, palikti 15-20 min., (0+6

Ctemperatūroje).Pusgaminius dėti į aliejumi išteptą skardą. Kepti 30-35 min. orkaitėje +160 °C temperatūroje, kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip +75°C. Česnakinio bešamelio padažas gaminamas; pieną užkaitiname iki virimo. Puode pakepiname miltus 2-3 min., kol įgaus riešutų kvapą ir gelsvą atspalvį. Tada dedame sviestą, ištirpiname, pastoviai maišant. Lėtai supilant karštą pieną taip pat pastoviai maišant ir maišome, kol sutirštės (apie 5-10 min). Pagardiname padažą druska, pipirais ir smulkintais česnakais. Užpilame padažą ant kepsnių ir dar patroškiname orkaitėje 10-15 min. Pateikti 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

Virtų burokėlių salotos su citrinų- aliejaus užpilu (augalinis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

4-91

Kortelės užpildymo data:

2026 03 29

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|--------------------------------------|---------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Virti burokėliai | 158 | 150 | 2,40 | 0,15 | 14,25 | 67,95 |
| | | | | | | |
| Saulėgrąžų aliejus | 8 | 8 | 0,00 | 8,00 | 0,00 | 72,00 |
| Citrina - sultims | 3 | 2 | 0,02 | 0,01 | 0,19 | 0,89 |
| Druska joduota | 0,3 | 0,3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Užpilo masė | - | 10 | - | - | - | - |
| IŠEIGA: | 150/10 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 2,42 | 8,16 | 14,44 | 140,84 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Virtus burokėlius sutarkuojame arba supjaustome šiaudeliais (lazdelėmis). Citriną gerai nuplauti, perpjauti pusiau ir išspausti sultis. Tarkuotus burokėlius užpilame citrinos sultimis, aliejumi, beriame druską ir išmaišome. Pateikiame pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: pagamintas patiekalas sunaudojamas pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas:

Švieži agurkai (augalinis)

Receptūros Nr.

4-30

Kortelės užpildymo data:

2024 07 18

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|-----------|------|----------------------------|-------------|-------------|-------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Svieži agurkai | 84 | 80 | 0,56 | 0,00 | 2,24 | 11,20 |
| I S E I G A : | 80 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 0,56 | 0,00 | 2,24 | 11,20 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Agurkus nuplauti, nusausti ir supjaustyti griežinėliais arba lazdelėmis.

Laikymo sąlygos: Agurkus laikyti +4+6 °C temperatūroje.

Realizavimo trukmė: agurkai turi būti suvartoti pagaminimo dieną.

PATIEKALO TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

„Kijevo" kotletas keptas orkaitėje (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

9-32

Kortelės užpildymo data:

2024 08 03

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|------------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Atšaldyta vištų broilerių filė | 167 | 152 | 34,66 | 2,58 | 0,30 | 163,10 |
| Universalus prieskoniai (be druskos) | 0,1 | 0,1 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Česnakai | 0,1 | 0,1 | 0,01 | 0,00 | 0,02 | 0,09 |
| 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 |
| Vištų kiaušiniai | 7 | 6 | 0,74 | 0,70 | 0,04 | 9,44 |
| <i>Vištienos masė:</i> | | 158 | | | | |
| Sviestas 82% rieb. | 6 | 6 | 0,05 | 4,92 | 0,07 | 44,74 |
| Fermentinis sūris 45% rieb. | 5 | 5 | 1,24 | 1,26 | 0,11 | 16,72 |
| | | | | | | |
| Vištų kiaušiniai | 7 | 6 | 0,74 | 0,70 | 0,04 | 9,44 |
| Vanduo * | 3 | 3 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| | | | | | | |
| Sėlenos | 13 | 13 | 1,88 | 0,50 | 7,38 | 41,50 |
| <i>Pusgaminių masė:</i> | | 191 | | | | |
| Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui) | 5 | 3 | 0,00 | 2,49 | 0,00 | 22,39 |
| I Š E I G A : | 120 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 39,31 | 13,16 | 8,02 | 307,79 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Šaldyta vištiena atšildoma maždaug 17 val. nuo 0°C iki +4°C temperatūroje. Atšilimas baigiama, kaip vištienos mėsos centre temperatūra siekia 1°C. Vištienos filė nuplauname, nusausiname, sumalame, dedame kiaušinį, pabarstome prieskoniais, česnakais, gerai išmaišome ir paliekame 20-30 min. (+0+4 C temperatūroje) marinuoti. Iš vištienos maltos mėsos padarome apvalų paplotelį ir į vidų dedame sviesto gabaliuką ir tarkuoto fermentinio sūrio, susukame ovalios formos pusgaminių. Paniruojame kiaušiniuose ir sėlenose, sudedame į kepimo skardą (suteptą aliejumi), kepame įkaitintoje krosnyje 45-50 min. (+160+170 C temperatūroje), kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip 80°C. 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

Ryžių kruopų košė skaninta sviestu (tausojantis)

Patiekalo pavadinimas:

Receptūros Nr.

2-99

Kortelės užpildymo data:

2024 08 12

| Maisto produkto pavadinimas | Masė, g | | Maistinė ir energinė vertė | | | |
|---|--------------|------|----------------------------|-------------|-------------|--------|
| | Bruto | Neto | Balt., g | Rieb., g | Angl., g | Kcal |
| Ryžių kruopos | 38 | 38 | 2,69 | 0,38 | 27,42 | 123,88 |
| Vanduo * | 115 | 115 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Druska joduota | 0,5 | 0,5 | 0,00 | 0,00 | 0,00 | 0,00 |
| Sviestas 82%rieb. | 5 | 5 | 0,04 | 4,43 | 0,06 | 40,26 |
| I Š E I G A : | 150/5 | | - | - | - | - |
| Patiekalo maistinė ir energinė vertė | | | 2,73 | 4,81 | 27,48 | 164,14 |

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos ir nuplautos kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą vandenį. Ryžiams išvirus dedamas sviestas ir atsargiai išmaišoma. Ryžiai uždengiami ir paliekami 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. 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

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 |
| <i>Salotų išeiga:</i> | | 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 |
| <i>Užpilo masė:</i> | - | 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

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

Pateikiama 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 (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