Tvirtinu: Direktorė Vida Lesauskienė

Lentvario Motiejaus Šimelionio Gimnazija
Klevų alėja g. 26, Lentvaris

(ikimokyklinio ar bendrojo ugdymo įstaigos, vaikų socialinės globos įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas)

15 DIENŲ VALGIARAŠTIS

(nurodyti dienų skaičių)

1-3 metų

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Rudens - Žiemos sezonas
Naudojamas nuo 2026m.-10mėn.-5d.

Įstaigos darbo laikas:
Nuo 7.30 iki 16.00 val.

1-3 M.
1 savaitė
Pirmadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Avižinių dribsnių košė su augaliniu gėrimu, obuoliais ir cinamonu (tausojantis)	3-95.1	125/25	4.52	2.55	25.47	155.04
Sūrio lazdelės	117-1/1	20	5.04	4.04	0.12	58
Apelsinas (arba kitas sezoninis vaisius)	104/3	150	1.35	0.15	17.55	70.5
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			10.91	6.74	43.14	283.54

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Daržovių sriuba su brokolių žiedynėliais (tausojantis)(augalinis)	E 06-30	100	1.36	2.45	6.28	49.96
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Troškinta kiaulienos sprandinė su daržovėmis (morkos, svogūnai, žirneliai) (tausojantis)	80/2.2	75/25	10.2	15.2	4.56	137.46
Biri ryžių košė su ciberžole paskaninta sviestu (tausojantis)	E 06-30.1	80/4	2.01	3.6	20.26	121.57
Virtų burokėlių ir obuolių salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu	2-31/1	45/6	0.65	2.36	5.16	42.62
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su citrina	14-20	200/2	0.02	0.01	0.18	0.57
Iš viso:			16.06	23.88	50.62	418.47

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Moliūgų sklindžiai	65-3	90	6.23	8.5	27.79	212.44
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	20	0.48	6	0.62	58.6
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	100	0.4	0	9.9	40
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			7.11	14.5	38.31	311.04
Iš viso (dienos davinio):			**34.08**	**45.12**	**132.07**	**1013.06**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
1 savaitė
Antradienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Biri ryžių kruopų košė su obuolių tyrele gardinta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	4-16/2.5.5	150/4	2.36	4.29	26.03	151.31
Natūralus jogurtas	13-22/6	125	5.5	4.88	5.88	90
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	60	0.24	0	5.94	24
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			8.1	9.17	37.84	265.31

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Pomidorinė sriuba su lęšiais (augalinis) (tausojantis)	17/15.1	100	3.1	6.69	8.95	106.45
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Sultingas kalakutienos maltinukas troškintas trintų daržovių padaže (tausojantis)	E 06-30.3.	55/14	12.69	7.75	4.35	139.16
Biri bulgur kruopų košė paskaninta sviestu (tausojantis)	E 06-30.4	60/3	4.19	2.97	25.75	138.87
Baltagūžių kopūstų, agurkų, morkų salotos su aliejumi (augalinis)	2-10/3-1	40/2	0.41	1.64	1.57	22.47
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su apelsinais	14-22	180/20	0.18	0.02	2.34	9.4
Iš viso:			22.38	19.34	57.15	482.66

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Varškės virtinukai (tausojantis)	6-11	90	14.45	7.57	20.41	209.33
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	20	0.48	6	0.62	58.6
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	60	0.24	0	5.94	24
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			15.17	13.57	26.97	291.93
Iš viso (dienos davinio):			**45.65**	**42.08**	**121.97**	**1039.9**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
1 savaitė
Trečiadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kvietinių kruopų košė su augaliniu gėrimu ir keptomis saulėgrąžomis (tausojantis) (augalinis)	2.5/9	145/4	4.62	2.71	26.94	167.83
Mažieji riestainiai	16.58.1	20	2.24	1.54	15.48	84.8
Kivis (arba kitas sezoninis vaisius)	16-16	100	0.8	0.83	7.09	52.1
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			7.66	5.08	49.51	304.73

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Trinta žiedinių kopūstų sriuba (tausojantis) (augalinis)	22	100	1.18	1.58	6.61	43.83
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Jautienos befstrogenas (tausojantis)	11-17/2	70/30	15.19	11.67	5.52	192.61
Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	E 06-30.5	65	1.46	6.57	13.1	114.39
Marinuoti agurkėliai (augalinis)	18.2/5	50	0.5	0.2	3.85	21
Švž. paprikų lazdelės	33-15/1.	50	0.45	0.1	3.35	14
Stalo vanduo su šviežiais mėtų lapeliais	14-21	200	0.01	0	0.02	0.09
Iš viso:			20.15	20.34	42.85	435.72

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Purūs blynai iš kefyro ir miltų (tausojantis)	10.21.18	110	6.35	6.36	30.9	210.3
Trintos uogos (braškės)	13.1/1	30	0.24	0.11	5.61	22.92
Natūralus jogurtas	13-22/6	30	1.32	1.17	1.41	21.6
Mandarinai (arba kitas sezoninis vaisius)	155.1	100	1	0	9	43
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			8.92	7.64	46.93	297.82
Iš viso (dienos davinio):			**36.74**	**33.06**	**139.29**	**1038.27**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
1 savaitė
Ketvirtadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kukurūzų kruopų košė paskaninta kokosų kremu ir cinamonu (tausojantis) (augalinis)	4-85.1/10	180/18	3.55	4.55	29.02	162.61
Kivis (arba kitas sezoninis vaisius)	16-16	150	1.2	1.25	10.64	78.15
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			4.75	5.79	39.65	240.76

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kreminė raudonųjų lęšių sriuba (tausojantis)(augalinis)	10.21.09	100	3.97	2.29	13.11	85.11
Mini skrebučiai	79.1/5/1	10	1.09	0.29	7.59	38
Sultingi vištienos kukuliai grietinėlės padaže (tausojantis)	9-40/2	65/13	11.74	14.19	1.79	182.3
Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	5-1.7.5	65/2	3.15	2.31	14.26	90.87
Orkaitėje kepti brokoliai su kapotais česnakais (augalinis) (tausojantis)	E 06-30.6	50/0	2.91	1.25	5.18	37.44
Morkų šiaudeliai (tausojantis) (augalinis)	21-04/26	50	0.5	0.05	5.2	22.5
Natūralus uogų gėrimas	E 06-30.7	180/20	0.4	0.1	0.48	21.2
Iš viso:			23.75	20.48	47.61	477.42

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Varškės apkepas (tausojantis)	15/2.13	100	12.27	12.59	11.51	213.5
Trintų uogų ir jogurto padažas	21.25.2	20	0.49	0.43	3.67	20.19
Bananas (arba kitas sezoninis vaisius)	16-33	70	0.84	0.21	16.17	67.9
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			13.6	13.23	31.35	301.6
Iš viso (dienos davinio):			**42.1**	**39.5**	**118.61**	**1019.78**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
1 savaitė
Penktadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Biri grikių košė su ciberžole paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	10.21.30	145	5.5	2.18	35.54	183.29
Pienas 2,5 % rieb.	14-60/0	150	4.35	3.75	7.05	79.5
Mandarinai (arba kitas sezoninis vaisius)	155.1	100	1	0	9	43
Iš viso:			10.85	5.93	51.59	305.79

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Agurkinė sriuba su perlinėmis kruopomis (augalinis) (tausojantis)	1-01/2	100	1.1	3.87	6.83	66.06
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	87	70	18.18	14.17	0.67	200.87
Bulvių - moliūgų košė su sviestu (tausojantis)	3-12.3	65/2	1.44	1.74	11.68	64.97
ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	90.1/1	45/4	0.42	3.93	1.95	43.27
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su agurko juostele	66-1/1	190/10	0.07	0	0.28	1.4
Iš viso:			23.02	23.99	35.59	442.87

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Orkaitėje užkeptas karštas sumuštinis su tarkuoto fermentinio sūrio ir virtos dešros mase (tausojantis)	16-88.8	90	11.63	10.56	32.61	274.91
Traškios daržovių skiltelės (paprika, morka)	09.23/2	30/30	0.57	0.09	5.13	21.9
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			12.2	10.65	37.74	296.81
Iš viso (dienos davinio):			**46.07**	**40.57**	**124.92**	**1045.46**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
2 savaitė
Pirmadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Penkių grūdų dribsnių košė su augaliniu gėrimu ir alyvuogių aliejumi (tausojantis)	41/2.9	135/5	4.56	5.88	21.75	168.11
Trintas bananas su citrina	101.101.	30	0.33	0.08	6.24	26.14
Vynuogės (arba kitas sezoninis vaisius)	120/1	100	0.7	0.4	17.6	76.8
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			5.58	6.36	45.59	271.05

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Prieskoninių daržovių sultinys su žaliais žirneliais (tausojantis)(augalinis)	1-10	100	1.19	1.91	4.74	40.04
Česnakiniai duoniukai su prieskoniais	255/1	15	0.95	0.84	7.2	40.57
Plikytų ryžių plovas su vištų šlaunelių mėsa (tausojantis)	9-30/4.1.1	120/60	15.86	8.16	33.43	269.87
Morkų salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)	2-85.9	45/4	0.46	3.34	4.82	49.9
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Stalo vanduo su vaisiais/uogomis	14-22/3	180/18	0.13	0.01	2.02	8.12
Iš viso:			19.04	14.3	55.84	424.33

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Apkepti varškėčiai (atnaujintas)	6/8/1	75/25	14.32	10.35	19.7	232.59
Trintos uogos (braškės)	13.1/1	20	0.16	0.07	3.74	15.28
Natūralus jogurtas	13-22/6	30	1.32	1.17	1.41	21.6
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	100	0.4	0	9.9	40
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			16.2	11.59	34.75	309.47
Iš viso (dienos davinio):			**40.82**	**32.26**	**136.18**	**1004.85**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
2 savaitė
Antradienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Tiršta manų kruopų košė paskaninta kokosų kremu, sėlenomis ir cinamonu (tausojantis)	9/18/2026	170/8/2	2.86	3.42	16.97	144.4
Sausainiai	16-51	20	1.74	2.6	14.2	87.6
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	150	0.6	0	14.85	60
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			5.2	6.02	46.02	292

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Burokėlių sriuba (tausojantis)(augalinis)	93/2	100	1.25	2.59	9.94	65.21
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Bulvių plokštainis su kiaulienos mėsa	7.14-9.1	110/30	8.61	5.3	15.96	143.43
Grietinėlės ir sviesto padažas (tausojantis)	13.4/9.1	30	0.58	12.55	0.76	118.56
Baltagūžių kopūstų ir agurkų salotos su citrinos sulčių-aliejaus užpilu (augalinis)	2-10/3.2	45/5	0.51	1.9	2.35	27.62
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su citrina	14-20	200/2	0.02	0.01	0.18	0.57
Iš viso:			12.79	22.62	43.37	421.69

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Pieniška makaronų sriuba su sviestu (tausojantis)	1-75/1	100/2	4.48	4.08	13.16	107.95
Bandelė su cinamonu (Pirktinė)	160	60	4.14	3.54	36.3	193.8
Mandarinai (arba kitas sezoninis vaisius)	155.1	100	1	0	9	43
Iš viso:			9.62	7.62	58.46	344.75
Iš viso (dienos davinio):			**27.61**	**36.26**	**147.86**	**1058.44**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
2 savaitė
Trečiadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Virtas kiaušinis (tausojantis)	98/2	50	6.15	4.85	0.35	78.5
Konservuoti žirneliai	2-28	30	1.47	0.06	4.74	19.2
Viso grūdo duonos sumuštinis su sviestu, fermentiniu sūriu ir agurko griežinėliu	104/17.4	25/4/11/9	4.49	6.54	14.21	134.63
Apelsinas (arba kitas sezoninis vaisius)	104/3	150	1.35	0.15	17.55	70.5
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			13.46	11.6	36.85	302.83

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Skaidri kietųjų kviečių makaronų sriuba su vištiena (tausojantis)	1-03/5	95/7	2.64	2.13	8.21	61.54
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Varškės ir kriaušių apkepas (tausojantis)	6-28/3.1	120	14.62	9.3	17.81	217.11
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	100	0.9	0.1	7.58	33
Kakava su pienu	12-1/5	150	3.83	3.37	6.45	71.57
Iš viso:			23.35	15.12	50.45	433.02

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Grikių kruopų košė su morkomis ir alyvuogių aliejumi(tausojantis) (augalinis)	27..	85/6	2.92	2.8	19.25	113.45
Virta pieniška dešrelė	01.1	60	8.4	14.4	0.54	164.4
Pomidorų padažas	13-40	10	0.12	0.01	2.7	11.18
2-ių rūšių daržovės (agurkai, pomidorai)	3.14-13	80	0.68	0.16	3.44	16.4
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			12.12	17.38	25.93	305.43
Iš viso (dienos davinio):			**48.93**	**44.09**	**113.23**	**1041.28**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
2 savaitė
Ketvirtadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Ryžių kruopų košė paskaninta kepintu obuoliu su cinamonu (tausojantis) (augalinis)	84/3.1	100/20	2.13	0.28	24.94	110.45
Sūrio lazdelės	117-1/1	40	10.08	8.08	0.24	116
Kivis (arba kitas sezoninis vaisius)	16-16	150	1.2	1.25	10.64	78.15
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			13.41	9.61	35.82	304.6

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Baltųjų pupelių sriuba (tausojantis)(augalinis)	71/0	100	2.63	1.39	10.68	63.81
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Orkaitėje kepta lazanija su jautiena ir naminiu "bešamel" padažu (tausojantis)	E 06-30.9	85/35	19.09	15.66	32	348.99
Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	2-10/7.	45/3	0.51	1.33	2.56	22.56
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su obuolių gabalėliais	E 06-30.10	200	0.08	0	1.98	8
Iš viso:			24.13	18.65	61.41	509.65

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Varškės virtinukai (tausojantis)	6-11	90	14.45	7.57	20.41	209.33
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	20	0.48	6	0.62	58.6
Kriaušė (arba kitas sezoninis vaisius)	16-32/2	80	0.4	0.08	8.16	34.96
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			15.33	13.65	29.19	302.89
Iš viso (dienos davinio):			**52.86**	**41.9**	**126.42**	**1117.13**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
2 savaitė
Penktadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kvietinių kruopų košė su alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)	4-71/7	115/4	3.24	4.08	22.36	138.36
Trintos uogos (braškės)	13.1/1	30	0.24	0.11	5.61	22.92
Bananas (arba kitas sezoninis vaisius)	16-33	150	1.8	0.45	34.65	145.5
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			5.28	4.63	62.62	306.78

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Trinta moliūgų sriuba su moliūgų sėklomis (tausojantis)	1-90	100/2	1.93	3.14	10.21	72.9
Mini skrebučiai	79.1/5/1	15	1.63	0.43	11.38	57
Žuvies kukuliai grietinėlės–brokolių padaže (tausojantis)	8-51.12	80/20	11.67	6.79	3.64	121.97
Perlinio kuskuso košė (tausojantis)	3-53.8	80	2.12	0.24	11.75	82.26
Virtų burokėlių, žaliųjų žirnelių salotos su karamelizuotais svogūnais (tausojantis)	E 06-30.11	50	1.42	1.84	6.12	45.74
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Natūralus uogų gėrimas	E 06-30.7	180/20	0.4	0.1	0.48	21.2
Iš viso:			19.61	12.59	47.37	417.56

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kietųjų kviečių makaronai pagardinti fermentiniu sūriu (tausojantis)	5-3.4.6	125/13	9.48	3.62	29.04	188.3
Kefyras 2,5 % rieb.	121	150	4.8	3.75	7.2	81
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	100	0.4	0	9.9	40
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			14.68	7.37	46.14	309.3
Iš viso (dienos davinio):			**39.57**	**24.59**	**156.13**	**1033.65**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
3 savaitė
Pirmadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Penkių grūdų dribsnių košė paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)	41/2.8.6	125/4	4.29	4.78	20.14	137.46
Trintos uogos (braškės)	13.1/1	30	0.24	0.11	5.61	22.92
Sūrio lazdelės	117-1/1	20	5.04	4.04	0.12	58
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	150	0.6	0	14.85	60
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			10.17	8.93	40.72	278.38

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Rūgštynių sriuba su kiaušiniu (tausojantis)	16.58.8/2	100	1.03	2.06	4.65	40.86
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Krosnyje kepti vištienos kumpeliai (tausojantis)	E 07-01	100	20.25	12.24	0.62	193.33
Ryžių košė su kepintomis morkomis ir žaliaisiais žirneliais (tausojantis)	04/15.3	80	1.8	1.6	15.06	81.8
Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	2-10/7.	45/3	0.51	1.33	2.56	22.56
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su apelsinais	14-22	180/20	0.18	0.02	2.34	9.4
Iš viso:			25.58	17.51	39.43	414.23

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Virti kietųjų kviečių makaronai su daržovėmis ir grietinėle (tausojantis)	5-49	90/40/18	6.91	10.46	29.49	237.48
Mandarinai (arba kitas sezoninis vaisius)	155.1	100	1	0	9	43
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			7.91	10.46	38.49	280.48
Iš viso (dienos davinio):			**43.66**	**36.9**	**118.64**	**973.1**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
3 savaitė
Antradienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Miežinių kruopų košė gardinta augaliniu gėrimu ir alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)	4-01.9	115/4	2.84	4.35	19.54	126.19
Kepintos kriaušės (tausojantis) (augalinis)	09/18/2026	30	0.15	0.78	3.82	22.86
Viso grūdo ruginė duona su sviestu	16-2/3	20/4	1.48	3.29	11.1	80.76
Vynuogės (arba kitas sezoninis vaisius)	120/1	100	0.7	0.4	17.6	76.8
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			5.16	8.82	52.07	306.61

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Ukrainietiški barščiai (tausojantis)(augalinis)	10.21	100	1.32	3.35	9.48	70.75
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Kietųjų kviečių makaronai su jautienos ir daržovių "Bolognese" padažu	5-1/7.1/1	120	17.73	6.05	31.7	257.29
Pekino kopūstų, špinatų, pomidorų ir agurkų salotos su aliejumi (augalinis)	23-26	45/3	0.49	3.37	1.86	37.99
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su obuolių gabalėliais	E 06-30.10	200	0.08	0	1.98	8
Iš viso:			21.42	13.03	59.21	440.32

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Lietiniai blynai su varškės ir bananų įdaru	5-2/1.	70/30/18	10.16	7.22	32.41	238.46
Trintų uogų ir jogurto padažas	21.25.2	30	0.74	0.64	5.51	30.29
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	100	0.4	0	9.9	40
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			11.3	7.87	47.82	308.75
Iš viso (dienos davinio):			**37.89**	**29.71**	**159.1**	**1055.69**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
3 savaitė
Trečiadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Avižinių dribsnių košė su augaliniu gėrimu, obuoliais ir cinamonu (tausojantis)	3-95.1	110/20	3.92	2.21	22.07	134.37
Bananas (arba kitas sezoninis vaisius)	16-33	150	1.8	0.45	34.65	145.5
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			5.72	2.66	56.72	279.87

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Spalvotų daržovių „Vaivorykštės“ sriuba (tausojantis) (augalinis)	79/213.	100	1.45	2.29	9.3	59.61
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Auksaspalvis vištienos file kepsnelis (tausojantis)	10.21.02	80	19.39	3.45	14.18	158.25
Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	E 06-30.5	65	1.46	6.57	13.1	114.39
Morkų salotos su česnakais ir aliejaus-citrinos sulčių užpilu	02/01.1	45/4	0.5	1.88	5.17	38.38
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Stalo vanduo su greipfrutais	E 07-01.2	180/20	0.1	0.04	2.02	8.8
Iš viso:			24.71	14.51	57.96	445.74

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Pieniška perlinių kruopų sriuba pagardinta sviestu (tausojantis)	1-77.1/9	100	2.92	3.28	11.06	86.89
Karštas pikantiškos užtepėlės sumuštinis	06/20	50	6.65	8.56	13.73	161.32
Mandarinai (arba kitas sezoninis vaisius)	155.1	100	1	0	9	43
Iš viso:			10.58	11.85	33.79	291.22
Iš viso (dienos davinio):			**41**	**29.01**	**148.47**	**1016.82**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
3 savaitė
Ketvirtadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kukurūzų kruopų košė paskaninta kokosų kremu ir cinamonu (tausojantis) (augalinis)	4-85.1/10	120/12	2.3	2.95	18.86	105.7
Kivis (arba kitas sezoninis vaisius)	16-16	150	1.2	1.25	10.64	78.15
Sūrio lazdelės	117-1/1	20	5.04	4.04	0.12	58
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			8.54	8.24	29.62	241.85

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Raudonųjų lęšių sriuba (tausojantis)(augalinis)	1-26	100	4.77	3.19	16.96	110.78
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Keptas su garais maltos jautienos ir kiaulienos šnicelis (tausojantis)	11-1.23	60	12.3	11.28	6.64	155.07
Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	5-1.7.5	65/2	3.15	2.31	14.26	90.87
ICEberg salotos su provanso žolelių užpilu (augalinis)	89.1/8	45/4	0.53	2.69	1.99	33.33
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Stalo vanduo su šviežiais mėtų lapeliais	14-21	200	0.01	0	0.02	0.09
Iš viso:			22.55	19.74	53.9	455.77

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Varškės apkepas (tausojantis)	15/2.13	110	13.49	13.85	12.66	234.85
Trintos uogos su banananu	13-22/5.	30	0.31	0.11	4.63	19.5
Obuolys (arba kitas sezoninis vaisius)	16-31	100	0.4	0	9.9	40
Arbata be cukraus	3	200	0	0	0	0
Iš viso:			14.2	13.95	27.19	294.35
Iš viso (dienos davinio):			**45.3**	**41.94**	**110.7**	**991.97**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

1-3 M.
3 savaitė
Penktadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Vida Lesauskienė

Pusryčiai 08:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Biri grikių košė su ciberžole paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	10.21.30	140	5.31	2.1	34.31	176.97
Pienas 2,5 % rieb.	14-60/0	100	2.9	2.5	4.7	53
Mandarinai (arba kitas sezoninis vaisius)	155.1	150	1.5	0	13.5	64.5
Iš viso:			9.71	4.6	52.51	294.47

Pietūs 12:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Šviežių kopūstų sriuba su pomidorais (tausojantis) (augalinis)	1-61	100	0.97	1.69	6.51	43.58
Viso grūdo ruginė duona	16-1	20	1.36	0.22	10.4	49.8
Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	87	80	20.78	16.2	0.76	229.57
Perlinio kuskuso košė pagardinta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	3-53.5	65/2	1.66	2.4	9.22	84.12
Orkaitėje keptos pikantiško burokėlių skiltelės (tausojantis)	2025.01	30	0.65	1.48	3.77	30.06
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Natūralus uogų gėrimas	E 06-30.7	180/20	0.4	0.1	0.48	21.2
Iš viso:			26.26	22.13	34.78	474.17

Vakarienė 14:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Trupininis obuolių pyragas su avižiniais dribsniais (augalinis) (tausojantis)	Pyr.3 obuol	80	5.05	10.74	27.9	226.99
Pienas 2,5 % rieb.	14-60/0	100	2.9	2.5	4.7	53
Kriaušė (arba kitas sezoninis vaisius)	16-32/2	80	0.4	0.08	8.16	34.96
Iš viso:			8.35	13.32	40.76	314.95
Iš viso (dienos davinio):			**44.33**	**40.05**	**128.05**	**1083.58**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Avižinių dribsnių košė su augaliniu gėrimu, obuoliais ir cinamonu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-95.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
424	Cinamonas	0.13	0.13	0.01	0	0.1	0.44
167	Avižiniai dribsniai	38	38	4.16	1.89	21.18	114.61
520	Vanduo *	34	34	0	0	0	0
103	Augalinis gėrimas (migdolų, avižų, sojų, ryžių arba kokosų)	59	59	0.24	0.65	1.53	29.42
322	Obuoliai	28	25	0.1	0	2.5	10.09
329	Citrina	2	2	0.02	0.01	0.16	0.49
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		159				
	I Š E I G A :	**125/25**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.52	2.55	25.47	155.04

3-95.1	Avižinių dribsnių košė su augaliniu gėrimu, obuoliais ir cinamonu (tausojantis)	125/25	4.52	2.55	25.47	155.04

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Obuolius nuplauname, nulupame, išimame sėklalizdžius ir supjaustome kubeliais ir sumaišome su citrinos sultimis, cukrumi ir cinamonu. Puode užverdame vandens ir pieno misini, pasūdome ir beriame avižinius dribsnius, kai užvirs verdame 5 min. (arba kaip nurodyta gamintojo). Pateikiant koše skaniname obuoliais su cinamonu. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Daržovių sriuba su brokolių žiedynėliais (tausojantis)(augalinis)**

Receptūros Nr. E 06-30

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.33	0	21.01
255	Ropiniai svogūnai	16	13	0.15	0.01	1.14	5.05
	PUSGAMINIS 13 (svogūnai, aliejus (terminis))		8				
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.31
254	Baltagūžiai kopūstai	12	10	0.14	0	0.43	2.19
408	Druska juoduota	0.2	0.2	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	13	10	0.1	0.01	1.04	4.49
229	Šaldyti brokoliai	27	25	0.72	0.07	1.25	6.98
520	Vanduo *	35	35	0	0	0	0
251	Bulvės ≤ 25%	20	12	0.24	0.01	2.36	9.93
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.36	2.45	6.28	49.96

E 06-30	Daržovių sriuba su brokolių žiedynėliais (tausojantis)(augalinis)	100	1.36	2.45	6.28	49.96

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulvės nulupamos, nuplaunamos ir supjaustomos kubeliais. Brokolius nuplauname ir smulkiai supjaustome (galima naudoti šaldytus brokolius). Morkas, svogūnus nuplauname, nuvalme ir dar kartą nuplauname. Svogūnus supjaustome kubeliais. Daržoves pakepiname keptuveje ~5-7 min., kol suminkštės. Kopūstus nuvalome, nuplauname, smulkiai supjaustome. Į verdantį pasūdytą vandenį sudedame kubeliais pjaustytas bulves, morkas, verdame 10 min. tada dedame pakepintas daržoves, brokolius, druską ir dar paverdame 10 min. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Troškinta kiaulienos sprandinė su daržovėmis (morkos, svogūnai, žirneliai) (tausojantis)**

Receptūros Nr. 80/2.2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.5	0	22.53
255	Ropiniai svogūnai	14	11	0.12	0.01	0.97	4.3
248	Morkos ≤ 25%	25	19	0.19	0.02	1.96	8.49
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		18				
408	Druska juoduota	0.36	0.36	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.12	0.12	0.01	0.01	0.08	0.37
520	Vanduo *	6	6	0	0	0	0
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.11	0.54
232	Šaldyti žalieji žirneliai	9	8	0.54	0.03	1.44	8.22
3	Atš. kiaulienos sprandinė	70	66	9.3	12.62	0	93
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**75/25**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				10.2	15.2	4.56	137.46

80/2.2	Troškinta kiaulienos sprandinė su daržovėmis (morkos, svogūnai, žirneliai) (tausojantis)	75/25	10.2	15.2	4.56	137.46

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Mėsa nuplaunama, nusausinama, ir supjaustoma kubeliais. Morkos ir svogūnai nulupami, nuplaunami, svogūnai supjaustomi kubeliais, o morkos sutarkuojamos. Mėsą pabarstyti druska ir kitais natūraliais prieskoniais (naudoti sezoninius arba turimus – bazilikas, čiobrelis, kmynai ar kt.), viską išmaišyti ir palikti 5 min. Į puodą pilti aliejų ir dėti vištienos gabalėlius, šiek tiek apkepti (5-7 min.) ir įpilti vandens, palikti ant kaitros 15 min. Tada dėti morkas, svogūnus, įberti druskos ir palikti dar 15-20 min. Likus 5 minutėms iki troškinimo pabaigos, įdėkite žalius žirnelius (šviežius arba šaldytus). Jei reikia, įpilkite šiek tiek daugiau vandens, kad troškinys būtų sultingas. Jei reikia – dar įpilti vandens, uždaryti dangtį ir troškinti ant silpnos ugnies 5 min., išjungti kaitrą ir patiekti pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Biri ryžių košė su ciberžole paskaninta sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.1

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
426	Ciberžolė	0.08	0.08	0	0	0.02	0.09
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	28	28	1.98	0.28	20.19	91.34
520	Vanduo *	53	53	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	4	4	0.03	3.31	0.04	30.14
	Pusgaminio masė		85				
	I Š E I G A :	**80/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.01	3.6	20.26	121.57

E 06-30.1	Biri ryžių košė su ciberžole paskaninta sviestu (tausojantis)	80/4	2.01	3.6	20.26	121.57

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, įberiama ciberžolės ir gerai išmaišoma, kad spalva bei skonis pasiskirstytų tolygiai. Verdama ant silpnos kaitros 20–25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą vandenį. Išvirus kruopoms įdedama sviesto ir atsargiai išmaišoma. Puodas su kruopomis uždengiamas ir paliekamas 10–15 min., kad kruopos pilnai suminkštėtų ir išbrinktų.
Patiekti pagal valgiaraštį!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Virtų burokėlių ir obuolių salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu**

Receptūros Nr. 2-31/1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
406	Cukrus	1	1	0	0	0.58	2.29
520	Vanduo *	2	2	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.35	0.35	0	0	0	0
329	Citrina	4	3	0.04	0.01	0.32	1.01
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	2.31	0	20.46
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		6				
322	Obuoliai	9	8	0.03	0	0.83	3.33
253	Virti burokėliai	38	36	0.58	0.04	3.43	15.53
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**45/6**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.65	2.36	5.16	42.62

2-31/1	Virtų burokėlių ir obuolių salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu	45/6	0.65	2.36	5.16	42.62

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Virti burokėliai valomi, plaunami, tarkuojami (pjaustomi) šiaudeliais arba kubeliais. Obuoliai plaunami, nulupama žievė ir sutarkuojami arba supjaustomi kubeliais. Aliejaus užpilo gamybai į vandenį pilamos išspaustos citrinos sultys, dedamas cukrus, gerai išmaišoma ir pilamas aliejus. Į supjaustytas (sutarkuotas) daržoves pilamas aliejaus užpilas ir viskas gerai išmaišoma.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Moliūgų sklindžiai**

Receptūros Nr. 65-3

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.48	0	22.31
414	Kepimo milteliai	0.5	0.5	0	0	0	0
406	Cukrus	2	2	0	0	1.99	7.87
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	32	32	4.47	0.75	22.93	116.32
145	**Vištų kiaušiniai**	8	7	0.92	0.73	0.05	11.74
408	Druska juoduota	0.05	0.05	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	5	5	0.04	4.09	0.05	37.18
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	17	17	0.51	0.44	0.82	9.24
237	Šaldyti moliūgai	42	30	0.3	0.03	1.94	7.77
	Pusgaminio masė		94				
	I Š E I G A :	**90**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.23	8.5	27.79	212.44

65-3	Moliūgų sklindžiai	90	6.23	8.5	27.79	212.44

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Šaldytus moliūgus atitirpinkite ir sutrinkite trintuvu. Ištirpinkite sviestą ir išplakite su kiaušiniu, druska bei cukrumi. Dabar kiaušinių mišinį sumaišykite su miltais, moliūgu ir kepimo milteliais. Maišykite tešlą. Paskleiskite masę šaukštu į gerai įkaitintą keptuvę. Kepkite blynus keptuvėje 3-5 min. iš kiekvienos pusės, kol suminkštės. Tada sudėkite į kepimo skardą ir pabaikite kepti įkaitintoje orkaitėje, +160 C temperatūroje, 5-10 min. Pateikite pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Biri ryžių kruopų košė su obuolių tyrele gardinta alyvuogių aliejumi (tausojantis)**

Receptūros Nr. 4-16/2.5.5

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
322	Obuoliai	35	31	0.12	0	3.08	12.46
424	Cinamonas	0.31	0.31	0.01	0	0.25	1.09
409	Vanilinis cukrus	0.31	0.31	0	0	0	0
	Troškinti obuoliai su vanile ir cinamonu		32				
520	Vanduo *	87	87	0	0	0	0
159	Ryžių kruopos	32	32	2.22	0.32	22.69	102.64
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	4	4	0	3.97	0	35.12
	Pusgaminio masė		155				
	I Š E I G A :	**150/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.36	4.29	26.03	151.31

4-16/2.5.5	Biri ryžių kruopų košė su obuolių tyrele gardinta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	150/4	2.36	4.29	26.03	151.31

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 pasūdytą vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą vandenį. Ryžiams išvirus pilamas aliejus ir atsargiai išmaišoma. Ryžiai uždengiami ir paliekami 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui.
Obuolius nuplauname, nuvalome, supjaustome gabaliukais ir dedame virti kol suminkštės, apie 10-15min. Šiek tiek skysčio nupilame, įberiame cinamono ir vanilinio cukraus, viską pertriname iki vientisos masės.
Į lėkštę dedame ryžius, ant viršaus uždedame obuolių tyrelę.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Pomidorinė sriuba su lęšiais (augalinis) (tausojantis)**

Receptūros Nr. 17/15.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	22	16	0.16	0.02	1.7	7.35
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	7	7	0	6.5	0	58.53
255	Ropiniai svogūnai	14	11	0.13	0.01	0.98	4.35
	PUSGAMINIS 30 (Morkos, svogūnai, aliejus(terminis))		17				
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	20	20	0.26	0.04	0.66	4.4
420	Lauro lapai	0.2	0.2	0.02	0.01	0.14	0.55
296	Šviežios petražolės	0.27	0.2	0.01	0	0.01	0.07
408	Druska juoduota	0.33	0.33	0	0	0	0
520	Vanduo *	53	53	0	0	0	0
192	Lęšiai	10	10	2.52	0.11	5.45	31.2
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.1	6.69	8.95	106.45

17/15.1	Pomidorinė sriuba su lęšiais (augalinis) (tausojantis)	100	3.1	6.69	8.95	106.45

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkas nuplaukite, nuskuskite, pakartotinai nuplaukite, sutarkuokite ir 2-3 min. pakepinkite įkaitintame aliejuje. Į vandenį sudėkite nuplautą, kubeliais supjaustytą pomidorą, kepintas morkas, svogūnus, lęšius, pipirus, prieskonines žoleles, pomidorų padažą ir virkite apie 15 min. kol lęšiai suminkštės. Sriuboje daržovės turi būti minkštos tekstūros, išlaikančios savo formą, neištežusios. Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip +63°C temperatūrai.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Sultingas kalakutienos maltinukas troškintas trintų daržovių padaže (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.3.

Kortelės užpildymo data: 2026 07 03

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
408	Druska juoduota	0.17	0.17	0	0	0	0
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	5	5	0.07	0.01	0.17	1.14
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	3	3	0.08	1.24	0.1	11.86
248	Morkos ≤ 25%	3	2	0.02	0	0.25	1.09
255	Ropiniai svogūnai	2	2	0.02	0	0.15	0.66
261	Česnakai	0.04	0.03	0	0	0.01	0.03
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.03	0	9.26
	PUSGAMINIS 85.2 (Padažas: konservuoti pomidorai, morkos, svogūnai, česnakai, grietinėlė)		14				
145	**Vištų kiaušiniai**	5	4	0.54	0.42	0.03	6.83
156	**Manų kruopos**	4	4	0.45	0.04	3.26	15.67
63	Atš. kalakutienos filė	56	53	11.44	1.28	0.16	57.99
408	Druska juoduota	0.24	0.24	0	0	0	0
261	Česnakai	1	1	0.04	0	0.13	0.65
422	Malti juodieji pipirai	0.05	0.05	0.01	0	0.03	0.15
	Kalakutienos pusgaminis kotletams		56				
297	Švieži krapai	1	1	0.03	0.01	0.07	0.4
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.71	0	33.43
	Pusgaminio masė		70				
	I Š E I G A :	**55/14**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				12.69	7.75	4.35	139.16

E 06-30.3.	Sultingas kalakutienos maltinukas troškintas trintų daržovių padaže (tausojantis)	55/14	12.69	7.75	4.35	139.16

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jeigu gamyboje naudojama šaldyta mėsa, tai ją defrostuojama maždaug 77 val. nuo 4°C iki +6°C temperatūroje. Defrostacija baigiama, kai mėsos centre temperatūra siekia 1◦C. Atšaldyta mėsa nuplaunama, nusausinama, nupjaunamos storos jungiamojo audinio plėvės, sausgyslės, vėliau mėsa sumalama. Batoną išmirkome piene. Malta mėsa sumaišoma su mirkytu batonu, dedami prieskoniai ir kiaušiniai, viskas gerai išmaišoma. Formuojame kukulius ir dedame į skardą (pateptą aliejumi). Kepame įkaitintoje konvekcineje krosnyje (+175 C), 25-35 min.
Padažą ruošiame atskirai. Įkaitintame iki 120-130º C temperatūros keptuvėje aliejų ir 3-5 min. apkepinami pjaustyti česnakai, svogūnai, stambiai tarkuotos morkos. Baigiant kepinti dedami sutrinti savo sultyse pomidorai ir nuolat maišant troškinama 10-15 min., Troškintas daržoves pertriname iki vientisos masės, įpilame grietinėlę, užverdame ir patraukiame nuo kaitros. Biagiant kepti kukulius - užpilamas gautas padažas ir kartu patroškinama dar ~ 10-15min.
Patiekti pagal valgiaraštį!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Biri bulgur kruopų košė paskaninta sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.4

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
408	Druska juoduota	0.31	0.31	0	0	0	0
520	Vanduo *	28	28	0	0	0	0
172	**Bulguro kruopos**	34	34	4.17	0.44	25.72	115.89
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.53	0.03	22.98
	Pusgaminio masė		65				
	I Š E I G A :	**60/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.19	2.97	25.75	138.87

E 06-30.4	Biri bulgur kruopų košė paskaninta sviestu (tausojantis)	60/3	4.19	2.97	25.75	138.87

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos bulguro kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdame ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį. Košė nuimama nuo kaitros, įdedamas sviestas, išmaišoma, uždengiama ir paliekama 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui.
Sezono metu galima pagardinti kapotomis petražolėmis, ar krapais.
Patiekti pagal valgiaraštį!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Baltagūžių kopūstų, agurkų, morkų salotos su aliejumi (augalinis)**

Receptūros Nr. 2-10/3-1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
254	Baltagūžiai kopūstai	24	19	0.27	0	0.82	4.22
286	Švieži agurkai	18	16	0.12	0	0.46	2.3
248	Morkos ≤ 25%	4	3	0.03	0	0.28	1.23
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.64	0	14.72
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		40				
	I Š E I G A :	**40/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.41	1.64	1.57	22.47

2-10/3-1	Baltagūžių kopūstų, agurkų, morkų salotos su aliejumi (augalinis)	40/2	0.41	1.64	1.57	22.47

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Daržoves nuplauti, morkas nulupti, supjaustyti plonais šiaudeliais arba sutarkuoti. Aliejų ir druską sumaišyti su smulkintomis daržovėmis.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Varškės virtinukai (tausojantis)**

Receptūros Nr. 6-11

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	3	3	0.38	0.06	1.92	9.76
520	Vanduo *	91	91	0	0	0	0
409	Vanilinis cukrus	0.09	0.09	0	0	0	0
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	20	20	2.75	0.46	14.11	71.56
408	Druska juoduota	0.45	0.45	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
119	**Varškė 9 % rieb.**	72	72	10.65	6.52	2.54	112.32
145	**Vištų kiaušiniai**	6	5	0.67	0.53	0.04	8.53
406	Cukrus	2	2	0	0	1.81	7.16
	Pusgaminio masė		97				
	I Š E I G A :	**90**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				14.45	7.57	20.41	209.33

6-11	Varškės virtinukai (tausojantis)	90	14.45	7.57	20.41	209.33

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, natūrali vanilė 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 5-10 min. Tada patraukiame puodą nuo kaitros ir paliekame 10 min., varškėčių pribrinkinimui. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kvietinių kruopų košė su augaliniu gėrimu ir keptomis saulėgrąžomis (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 2.5/9

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
154	**Kvietinės kruopos**	32	32	3.55	0.23	24.53	114.25
520	Vanduo *	51	51	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.37	0.37	0	0	0	0
465	Saulėgrąžų sėklos	4	4	0.83	1.8	0.79	22.41
103	Augalinis gėrimas (migdolų, avižų, sojų, ryžių arba kokosų)	62	62	0.25	0.69	1.62	31.17
	Pusgaminio masė		149				
	I Š E I G A :	**145/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.62	2.71	26.94	167.83

2.5/9	Kvietinių kruopų košė su augaliniu gėrimu ir keptomis saulėgrąžomis (tausojantis) (augalinis)	145/4	4.62	2.71	26.94	167.83

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kvietines kruopas perrinkti, berti į pasūdytą verdantį vandens ir augalinio gėrimo mišinį, virti 25-35 min., pastoviai maišant. Išvirus košei, puodą patraukti nuo kaitros ir palikti 10 min. pribrinkinimui.
Kepintų saulėgrąžų paruošimas:
Į kepimo skardą suberti saulėgrąžas ir kepti įkaitintoje konvekcinėje krosnyje 5 min., 200 C temperatūroje.
Saulėgrąžos turi įgauti švelniai rusvą spalvą. Pateikiant kepintas saulėgrąžas galima berti ant košės arba pateikti šalia lėkštutėje.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Trinta žiedinių kopūstų sriuba (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 22

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	12	9	0.09	0.01	0.96	4.15
261	Česnakai	0.39	0.31	0.02	0	0.06	0.28
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.53	0	13.78
263	**Salierų gumbai**	6	4	0.06	0.01	0.4	1.68
255	Ropiniai svogūnai	7	6	0.07	0.01	0.53	2.34
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		12				
231	Šaldyti žiediniai kopūstai	37	33	0.67	0	2	10.33
251	Bulvės ≤ 25%	23	13	0.27	0.01	2.63	11.07
440	Prieskoniai (be druskos)	0.07	0.07	0	0	0	0
520	Vanduo *	41	41	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.18	1.58	6.61	43.83

22	Trinta žiedinių kopūstų sriuba (tausojantis) (augalinis)	100	1.18	1.58	6.61	43.83

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Žiediniai kopūstai nuplaunami ir atskiriami žiedai (arba galima naudoti šaldytus) Bulvės nulupamos, nuplaunamos ir supjaustomos kubeliais. Morkos nuvalomos, nuplaunamos ir sutarkuojamos. Svogūnai nulupami, nuplaunami ir supjaustomi kubeliais. Salierai nulupami, nuplaunami ir sutarkuojami. Česnakai nulupami, nuplaunami ir susmulkinami. Puode, kuriame bus verdama sriuba, įkaitinamas aliejus ir keletą minučių apkepamos tarkuotos morkos, salierai, česnakai su svogūnais. Tada supilamas vanduo ir verdama 10 min. Po to sudedamos bulvės ir verdamos dar 10 min. Sudedamas žiedinis kopūstas, tuomet verdama 10 min. Sriuba pertrinama virtuviniu trintuvu ir dar kartą užverdama, tuomet patraukiamas puodas nuo kaitros. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Jautienos befstrogenas (tausojantis)**

Receptūros Nr. 11-17/2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.13	0	19.13
255	Ropiniai svogūnai	19	16	0.18	0.02	1.38	6.09
248	Morkos ≤ 25%	21	16	0.16	0.02	1.67	7.21
	PUSGAMINIS 87 (Morkos, svogūnai, lygiomis dalimis)		19				
520	Vanduo *	15	15	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 89 (Troškinio nugarinimas)		2				
520	Vanduo *	3	3	0	0	0	0
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	2	2	0.06	0.05	0.1	1.08
422	Malti juodieji pipirai	0.02	0.02	0	0	0.01	0.06
142	**Sviestas 82% rieb.**	2	2	0.02	1.67	0.02	15.17
178	**Kvietiniai miltai 550D**	2	2	0.24	0.02	1.44	7.12
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 28 (Balto padažo pusgaminis)		9				
439	Pomidorų pasta	4	4	0.15	0.02	0.91	4.23
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.83	0	34.44
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	65	65	14.38	3.92	0	98.08
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**70/30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				15.19	11.67	5.52	192.61

11-17/2	Jautienos befstrogenas (tausojantis)	70/30	15.19	11.67	5.52	192.61

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Mėsą nuplauti po tekančiu vandeniu. Nuplautą mėsą nusausinti, nupjauti storas jungiamojo audinio plėves ir sausgysles. Paruoštą mėsą supjaustyti pailgais smulkiais gabaliukais arba sumalti. Morkas, svogūnus nuvalyti, nuplauti, supjaustyti kubeliais. Pjaustytas daržoves (morkos, svogūnai) sudėti į kepimo skardą, pabarstyti prieskoniais, pašlakstyti aliejumi, išmaišyti ir kepti įkaitintoje konvekcinėje krosnyje +160º C temperatūroje 15 min. Baltas padažas, paruošimas: Padažo paruošimui: Miltus sijoti ir išdžiovinti keptuvėje +110+120º C temperatūroje, 4-6 min. iki šviesiai gelsvos spalvos. Iš miltų, pieno, vandens paruošti padažą. Sviestą ištirpinti puode, maišyti virtuvine šluotele ir berti miltus, pilti karštą (+85 C) pieno ir vandens mišinį. Viską gerai išmaišyti ir patraukti nuo kaitros. Puode įkaitinti aliejų, sudėti jautienos mėsą ir pakepti 5-7 min. Tuomet supilti vandenį ir troškinti 25 min. Tada sudėti pakepintas daržoves, pomidorų pastą ir troškinti 15 min. Galiausiai supilti paruoštą baltą padažą, užvirti ir patraukti nuo kaitros.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.5

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
251	Bulvės ≤ 25%	111	65	1.31	0.07	12.86	54.2
142	**Sviestas 82% rieb.**	8	8	0.06	6.43	0.09	58.46
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	3	3	0.09	0.08	0.15	1.73
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		76				
	I Š E I G A :	**65**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.46	6.57	13.1	114.39

E 06-30.5	Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	65	1.46	6.57	13.1	114.39

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulves nuplauti, nuskusti, dar kartą nuplauti. Supjaustyti vienodo dydžio gabalėliais. Virti pasūdytame vandenyje, kol visiškai suminkštės (apie 20–25 min.). Vandenį nupilti. Pieną pašildyti iki 70–80 °C. Krapus nupluti, nusausinti ir sukapoti. Į bulves sudėti sviestą, supilti pašildytą pieną ir sutrinti bei išplakti iki purios, vientisos konsistencijos. Pabarstyti krapais.
Patiekti pagal valgiaraštį!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Marinuoti agurkėliai (augalinis)**

Receptūros Nr. 18.2/5

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
206	Marinuoti agurkai	100	50	0.5	0.2	3.85	21
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.5	0.2	3.85	21

18.2/5	Marinuoti agurkėliai (augalinis)	50	0.5	0.2	3.85	21

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Agurkus supjaustyti griežinėliais arba lazdelėmis.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. paprikų lazdelės**

Receptūros Nr. 33-15/1.

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	80	50	0.45	0.1	3.35	14
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.1	3.35	14

33-15/1.	Švž. paprikų lazdelės	50	0.45	0.1	3.35	14

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

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

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

Realizavimo trukmė: -

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Purūs blynai iš kefyro ir miltų (tausojantis)**

Receptūros Nr. 10.21.18

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
178	**Kvietiniai miltai 550D**	37	37	4.44	0.44	26.13	129.54
108	**Kefyras 2.5% rieb.**	37	37	1.18	0.93	1.78	19.99
414	Kepimo milteliai	0.37	0.37	0	0	0	0
406	Cukrus	3	3	0	0	2.96	11.7
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	4.42	0	39.77
520	Vanduo *	22	22	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	7	6	0.73	0.57	0.04	9.3
	Pusgaminio masė		109				
	I Š E I G A :	**110**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.35	6.36	30.9	210.3

10.21.18	Purūs blynai iš kefyro ir miltų (tausojantis)	110	6.35	6.36	30.9	210.3

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Miltus sumaišyti su cukrumi ir druska. Išplakti kiaušinius ir sumaišyti su kefyru, miltais, cukrumi ir durska. Tada suberti kepimo miltelius ir suplakti su plaktuvu iki vientisios masės. Aliejų įkaitinti iki 120-130º C temperatūros ir 3-6 min. apkepti blynus iš abiejų pusių, kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip +75◦C ir kol susidarys gelsva, traški plutelė. Porcijai patiekiami 2 blynai.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kukurūzų kruopų košė paskaninta kokosų kremu ir cinamonu (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 4-85.1/10

Kortelės užpildymo data: 2026 09 18

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
20260721	Kokosų kremas SANTA MARIA, rieb. 23%	18	18	0.45	4.18	1	41.81
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
520	Vanduo *	145	145	0	0	0	0
163	Kukurūzų kruopos	36	36	3.09	0.36	28	120.71
424	Cinamonas	0.02	0.02	0	0	0.02	0.08
	Pusgaminio masė		199				
	I Š E I G A :	**180/18**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.55	4.55	29.02	162.61

4-85.1/10	Kukurūzų kruopų košė paskaninta kokosų kremu ir cinamonu (tausojantis) (augalinis)	180/18	3.55	4.55	29.02	162.61

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį. Košė nuimama nuo kaitros, dedamas kokosų kremas, barstomas cinamonas, išmaišoma, uždengiama ir paliekama 10 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kreminė raudonųjų lęšių sriuba (tausojantis)(augalinis)**

Receptūros Nr. 10.21.09

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	17	13	0.13	0.01	1.3	5.64
261	Česnakai	1	0.42	0.02	0	0.08	0.38
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.08	0	18.72
263	**Salierų gumbai**	8	6	0.09	0.02	0.54	2.28
255	Ropiniai svogūnai	10	8	0.09	0.01	0.72	3.18
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		16				
408	Druska juoduota	0.33	0.33	0	0	0	0
251	Bulvės ≤ 25%	28	16	0.33	0.02	3.21	13.53
520	Vanduo *	54	54	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.11	0.11	0.01	0.01	0.08	0.3
192	Lęšiai	13	13	3.29	0.14	7.11	40.7
422	Malti juodieji pipirai	0.11	0.11	0.01	0.01	0.07	0.34
295	Džiovinti krapai	0.16	0.11	0	0	0.01	0.05
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.97	2.29	13.11	85.11

10.21.09	Kreminė raudonųjų lęšių sriuba (tausojantis)(augalinis)	100	3.97	2.29	13.11	85.11

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos ir salierai nulupami, nuplaunami ir sutarkuojami. Svogūnai ir česnakai nulupami, nuplaunami ir supjaustomi kubeliais. Įkaitintame puodą, kuriame bus verdama sriuba, įkaitinamas aliejus ir kepinamos morkos, salierai, česnakai ir ropiniai svogūnai, 5-7 min., kol daržovės suminkštės. Pakepintas daržovės užpilamos verdančiu vandeniu. Užvirus dedamos bulvės, prieskoniai, druska ir verdama ant silpnos kaitros 15 min., tada dedami lęšiai ir verdama 10 min. Kai sriuba išverda išimami lauro lapai ir pertrinama virtuviniu trintuvu. Patiekiant sriubos paviršius apibarstomas smulkintais žalumynais. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Sultingi vištienos kukuliai grietinėlės padaže (tausojantis)**

Receptūros Nr. 9-40/2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
46	Atš. vištų šlaunelių mėsa b.k. b.o	66	62	10.67	4.99	0.12	87.95
408	Druska juoduota	0.42	0.42	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.17	0.17	0.02	0.01	0.11	0.51
261	Česnakai	1	0.42	0.02	0	0.07	0.37
440	Prieskoniai (be druskos)	1	1	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	6	5	0.61	0.48	0.03	7.83
	PUSGAMINIS 142 (Vištienos kukulių pusgaminis 9-40/2)		51				
255	Ropiniai svogūnai	15	12	0.14	0.01	1.07	4.74
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.48	0	22.34
	PUSGAMINIS 3 (svogūnai, aliejus(terminis))		7				
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	13	13	0.28	4.53	0.38	43.45
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.68	0	15.08
520	Vanduo *	17	17	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		81				
	I Š E I G A :	**65/13**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				11.74	14.19	1.79	182.3

9-40/2	Sultingi vištienos kukuliai grietinėlės padaže (tausojantis)	65/13	11.74	14.19	1.79	182.3

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Svogūnai nulupami, nuplaunami, supjaustomi ir pakepinami įkaitintoje keptuvėje su aliejumi. Atšaldyta vištiena nuplaunama, nusausinama, sumalama kartu su kepintais svogūnais, dedami smulkinti česnakai, kiaušiniai, druska, piprai, prieskoniai ir viskas gerai išmaišoma. Formuojamas apvalios formos pusgaminis. Vištienos maltinio pusgaminis kepamas 35-40 min. įkaitintoje iki 160ºC temperatūros konvekcinėje krosnyje nustačius 20 % garų funkciją, kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip 80°C. Baigus kepti ant vištienos kukulių pilama grieitinėlė ir dar 5 min pakaitinama įkaitintoje krosnyje.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)**

Receptūros Nr. 5-1.7.5

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
520	Vanduo *	42	42	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	2.1	0	18.54
408	Druska juoduota	0.21	0.21	0	0	0	0
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	21	21	3.15	0.21	14.26	72.34
	Pusgaminio masė		65				
	I Š E I G A :	**65/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.15	2.31	14.26	90.87

5-1.7.5	Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	65/2	3.15	2.31	14.26	90.87

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Makaronai beriami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdama ant silpnos kaitros, kol suminkštės (makaronų virimo laikas nurodytas ant gamintojo pakuotės). Virti makaronai pašlakstomi alyvuogių aliejumi ir atsargiai išmaišomi.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje kepti brokoliai su kapotais česnakais (augalinis) (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.6

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
229	Šaldyti brokoliai	106	97	2.8	0.29	4.83	27.05
408	Druska juoduota	0.48	0.48	0	0	0	0
261	Česnakai	2	2	0.11	0	0.35	1.74
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	0.96	0	8.65
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**50/0**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.91	1.25	5.18	37.44

E 06-30.6	Orkaitėje kepti brokoliai su kapotais česnakais (augalinis) (tausojantis)	50/0	2.91	1.25	5.18	37.44

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Brokolius sumaišyti su aliejumi, česnakais ir druska. Vienu sluoksniu paskleisti ant kepimo skardos, išklotos kepimo popieriumi. Kepti įkaitintoje 180 °C orkaitėje 15–18 min., kol brokoliai suminkštės ir lengvai apskrus.
Patiekti karštus, pagal valgiaraštį!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Morkų šiaudeliai (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 21-04/26

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	67	50	0.5	0.05	5.2	22.5
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.5	0.05	5.2	22.5

21-04/26	Morkų šiaudeliai (tausojantis) (augalinis)	50	0.5	0.05	5.2	22.5

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkas nuplauti ir nuvalyti. Supjaustyti plonomis, pailgomis juostelėmis.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Varškės apkepas (tausojantis)**

Receptūros Nr. 15/2.13

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
119	**Varškė 9 % rieb.**	58	58	8.54	5.23	2.03	90.09
145	**Vištų kiaušiniai**	26	23	2.86	2.26	0.16	36.5
142	**Sviestas 82% rieb.**	6	6	0.05	4.77	0.06	43.36
406	Cukrus	5	5	0	0	5.22	20.66
156	**Manų kruopos**	5	5	0.48	0.05	3.48	16.74
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	12	12	0.34	0.29	0.55	6.16
408	Druska juoduota	0.01	0.01	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		109				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				12.27	12.59	11.51	213.5

15/2.13	Varškės apkepas (tausojantis)	100	12.27	12.59	11.51	213.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Manų kruopas užpilkite grietinėle arba pienu ir palikite 30 min, kad išbrinktų.
Kiaušinių trynius ištrinkite su cukrumi (1 kiaušinis 50g be lukšto).
Įmaišykite varškę, minkštą arba smulkintą sviestą, išbrinkusias manų kruopas.
Masę gerai ištrinkite iki vientisos konsistencijos.
Atskirai išplakite kiaušinių baltymus iki standžių putų ir švelniai įmaišykite į masę.
Kepimo indą patepkite sviestu.
Supilkite masę ir kepkite 180 °C orkaitėje apie 25–30 min, kol viršus gražiai apskrus.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Biri grikių košė su ciberžole paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis)**

Receptūros Nr. 10.21.30

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
520	Vanduo *	93	93	0	0	0	0
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
153	Grikių kruopos	50	50	5.5	0.75	35.5	170.5
426	Ciberžolė	0.14	0.14	0	0	0.04	0.16
444	Tyras alyvuogių aliejus	1	1	0	1.43	0	12.63
	Pusgaminio masė		145				
	I Š E I G A :	**145**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				5.5	2.18	35.54	183.29

10.21.30	Biri grikių košė su ciberžole paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	145	5.5	2.18	35.54	183.29

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinkti grikių kruopas, nuplauti po tekančiu šaltu vandeniu, kol nubėgantis vanduo taps skaidrus. Į puodą supilti reikiamą kiekį vandens, įberti druskos ir užvirti. Kai vanduo užverda, suberti ciberžolę ir gerai išmaišyti, kad prieskonis tolygiai pasiskirstytų. Palengva maišant suberti nuplautas grikių kruopas. Virti ant silpnos kaitros 20–25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą vandenį. Nukėlus nuo kaitros, puodą uždengti ir palikti 10–15 min., kad kruopos pilnai suminkštėtų ir išbrinktų. Į dar karštą košę įmaišyti alyvuogių aliejų. Patiekalas turi pasiekti ne mažesnę kaip +75 °C vidinę temperatūrą.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Agurkinė sriuba su perlinėmis kruopomis (augalinis) (tausojantis)**

Receptūros Nr. 1-01/2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	13	10	0.09	0.01	0.99	4.27
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.78	0	34.02
255	Ropiniai svogūnai	8	7	0.07	0.01	0.57	2.53
	PUSGAMINIS 30 (Morkos, svogūnai, aliejus(terminis))		10				
207	Rauginti agurkai	16	10	0.29	0	0.13	1.97
251	Bulvės ≤ 25%	24	14	0.28	0.01	2.73	11.49
520	Vanduo *	62	62	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.07	0.07	0.01	0	0.05	0.19
295	Džiovinti krapai	1	1	0.02	0.01	0.05	0.3
520	Vanduo *	5	5	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
162	**Perlinės kruopos**	3	3	0.32	0.04	2.27	11.07
408	Druska juoduota	0.21	0.21	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.1	3.87	6.83	66.06

1-01/2	Agurkinė sriuba su perlinėmis kruopomis (augalinis) (tausojantis)	100	1.1	3.87	6.83	66.06

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos ir nuplautos perlinės kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 40-45 min. Rauginti agurkai plaunami, pjaustomi šiaudeliais ir 10-15 min. kaitinami vandenyje nt silpnos kaitros. Bulvės ir svogūnai valomi, plaunami, pjaustomi kubeliais. Morkos nulupamos, nuplaunamos ir sutarkuojamos. Į keptuvę su įkaitintu aliejumi įdedami ropiniai svogūnai ir morkos ir kepinamos 5-7 min., kol daržovės suminkštės ir įgaus rusvą spalvą. Tada pilamas verdantis vanduo ir dedamos bulvės, virtos perlinės kruopos, prieskoniai ir verdama 10-12 min., kol daržovės suminkštės. Likus 5 min. iki sriubos virimo pabaigos dedami šutinti agurkai ir druska. Patiekiant sriubos paviršius apibarstomas smulkintais žalumynais. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)**

Receptūros Nr. 87

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
79	**Šaldyta lašišos file**	112	86	18.15	12.1	0.43	181.48
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.06	0	18.57
329	Citrina	2	2	0.02	0.01	0.19	0.6
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
	Pusgaminio masė		86				
	I Š E I G A :	**70**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				18.18	14.17	0.67	200.87

87	Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	70	18.18	14.17	0.67	200.87

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jei žuvis šaldyta – atitirpinti šaldytuve (0-6 °C temperatūroje). Tada supjaustyti žuvį porcijomis ir dėti ant skardos išteptos aliejumi. Paruoštus žuvies pusgaminius apibarstyti druska, pipirais ir kepti 25-35 min. įkaitintoje orkaitėje +175 °C temperatūroje. Iškepą žuvį pašlakstyti citrinos sultimis. Pateikti pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Bulvių - moliūgų košė su sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-12.3

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
251	Bulvės ≤ 25%	89	52	1.05	0.05	10.31	43.44
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
520	Vanduo *	131	131	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		48				
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	8	8	0.23	0.2	0.37	4.15
408	Druska juoduota	0.3	0.3	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	2	2	0.01	1.48	0.02	13.47
237	Šaldyti moliūgai	21	15	0.15	0.02	0.98	3.91
	Pusgaminio masė		65				
	I Š E I G A :	**65/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.44	1.74	11.68	64.97

3-12.3	Bulvių - moliūgų košė su sviestu (tausojantis)	65/2	1.44	1.74	11.68	64.97

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 atidengus dangtį 1-2 min. garinamos katile, kuriame virė. Moliūgus atitirpinkite, nupilkite susidariusį skystį ir išvirkite lengvai pasūdytame vandenyje apie 10-15 min, po to nupilame vandenį ir pertriname iki vientisos masės. Nugarintos bulvės taip pat pertrinamos, į jų masę sudedami pertrinti moliūgai ir palaipsniui, nuolat maišant, pilamas karštas 95-98º C temperatūros pieno ir sviesto mišinys. Bulvių-moliūgų košė išplakama. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)**

Receptūros Nr. 90.1/1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
444	Tyras alyvuogių aliejus	4	4	0	3.85	0	34
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
520	Vanduo *	6	6	0	0	0	0
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	0.1	0.1	0.01	0.01	0.02	0.27
	PUSGAMINIS 47 (Salotų padažas: aliejus, provanso prieskoniai, druska, vanduo)		4				
286	Švieži agurkai	17	15	0.11	0	0.43	2.15
289	Paprika	6	4	0.03	0.01	0.26	1.08
275	ICE berg salotos	13	12	0.12	0.01	0.35	1.62
287	Pomidorai	16	15	0.15	0.06	0.89	4.15
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**45/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.42	3.93	1.95	43.27

90.1/1	ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	45/4	0.42	3.93	1.95	43.27

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

ICEberg salotą, pomidorus, agurkus, papriką nuplauti, smulkiai supjaustyti. Užpilo gamybai sumaišyti provanso žoleles, druską, pipirus, aliejų ir palikti pastovėti. Padažą galima pateikti atskirai arba iškarto sumaišyti su daržovėmis

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje užkeptas karštas sumuštinis su tarkuoto fermentinio sūrio ir virtos dešros mase (tausojantis)**

Receptūros Nr. 16-88.8

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
261	Česnakai	0.21	0.16	0.01	0	0.03	0.15
422	Malti juodieji pipirai	0.08	0.08	0.01	0.01	0.05	0.25
471	**Šviesi duona (batonas)**	56	56	4.29	1.13	29.97	150.11
22	**Virta kiaulienos dešra, aukščiausia rūšis**	16	16	1.52	1.79	0.13	22.9
123	**Fermentinis sūris 45% rieb.**	23	23	5.58	5.69	0.5	75.4
112	**Grietinė 30% rieb.**	6	6	0.15	1.93	0.2	18.9
408	Druska juoduota	0.16	0.16	0	0	0	0
438	Pomidorų padažas	6	6	0.08	0.01	1.74	7.21
	Pusgaminio masė		107				
	I Š E I G A :	**90**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				11.63	10.56	32.61	274.91

16-88.8	Orkaitėje užkeptas karštas sumuštinis su tarkuoto fermentinio sūrio ir virtos dešros mase (tausojantis)	90	11.63	10.56	32.61	274.91

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Burokine tarka sutarkuojame virtą dešrą, vėliau fermentinį sūrį. Tarkuotus ingredientus sumaišome su grietine, pomidorų padažu ir kapotu česnaku. Įberiame druskos, pipirų ir viską gerai išmaišome. Ant batono riekelės tepame gautą masę ir sumuštinis dedamas į kepimo skardą. Kepama įkaitintoje konvekcinėje krosnyje (+175°C temperatūroje), 10-15 min. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Traškios daržovių skiltelės (paprika, morka)**

Receptūros Nr. 09.23/2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	48	30	0.27	0.06	2.01	8.4
248	Morkos ≤ 25%	40	30	0.3	0.03	3.12	13.5
	Pusgaminio masė		60				
	I Š E I G A :	**30/30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.57	0.09	5.13	21.9

09.23/2	Traškios daržovių skiltelės (paprika, morka)	30/30	0.57	0.09	5.13	21.9

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

lazdelėmis.

Patiekti pagal valgiaraštį!

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Penkių grūdų dribsnių košė su augaliniu gėrimu ir alyvuogių aliejumi (tausojantis)**

Receptūros Nr. 41/2.9

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
169	**Penkių grudų kruopos**	30	30	4.37	0.6	20.51	102.27
520	Vanduo *	58	58	0	0	0	0
103	Augalinis gėrimas (migdolų, avižų, sojų, ryžių arba kokosų)	48	48	0.19	0.52	1.24	23.79
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	5	5	0	4.76	0	42.05
	Pusgaminio masė		141				
	I Š E I G A :	**135/5**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.56	5.88	21.75	168.11

41/2.9	Penkių grūdų dribsnių košė su augaliniu gėrimu ir alyvuogių aliejumi (tausojantis)	135/5	4.56	5.88	21.75	168.11

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Penkių grūdų dribsnius dėti į puodą su verdančiu vandeniu ir augaliniu gėrimu, berti druską ir virti apie 10-15 min. (arba virti kaip nurodyta ant gamintojo pakuotės). Košei išvirus, apšlakstoma aliejumi, išmaišoma ir paliekama 5 min., pribrinkinimui. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Trintas bananas su citrina**

Receptūros Nr. 101.101.

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
324	Bananai	43	27	0.32	0.08	6.19	25.98
520	Vanduo *	3	3	0	0	0	0
329	Citrina	1	1	0.01	0	0.05	0.16
	Pusgaminio masė		31				
	I Š E I G A :	**30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.33	0.08	6.24	26.14

101.101.	Trintas bananas su citrina	30	0.33	0.08	6.24	26.14

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bananus nuvalyti, supjaustyti gabaliukais. Citrinas nuplauti ir išspausti sultis į dubenį. Į elektrinį smulkintuvą sudėti bananus, vandenį, citrinos sultis tuomet sutrinti iki vientisos masės. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Prieskoninių daržovių sultinys su žaliais žirneliais (tausojantis)(augalinis)**

Receptūros Nr. 1-10

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	14	11	0.11	0.01	1.13	4.88
261	Česnakai	0.46	0.36	0.02	0	0.07	0.33
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.8	0	16.18
263	**Salierų gumbai**	7	5	0.08	0.02	0.47	1.97
255	Ropiniai svogūnai	9	7	0.08	0.01	0.62	2.75
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		14				
408	Druska juoduota	0.34	0.34	0	0	0	0
295	Džiovinti krapai	1	1	0.02	0.01	0.05	0.29
420	Lauro lapai	0.07	0.07	0.01	0	0.05	0.19
422	Malti juodieji pipirai	0.13	0.13	0.02	0.01	0.09	0.41
520	Vanduo *	72	72	0	0	0	0
232	Šaldyti žalieji žirneliai	15	13	0.86	0.05	2.28	13.05
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.19	1.91	4.74	40.04

1-10	Prieskoninių daržovių sultinys su žaliais žirneliais (tausojantis)(augalinis)	100	1.19	1.91	4.74	40.04

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos ir salierai nulupami, nuplaunami ir sutarkuojami. Svogūnas ir česnakai nulupami, nuplaunami ir supjaustomi kubeliais. Puode įkaitinamas aliejus ir pakepinami salierai, česnakai ir svogūnai. Tada pilamas vanduo, dedami prieskoniai, lauro lapai, šaldyti žirneliai ir verdami 10-15 min. Išvirus sriubai, išimami lauro lapai.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Česnakiniai duoniukai su prieskoniais**

Receptūros Nr. 255/1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
444	Tyras alyvuogių aliejus	1	1	0	0.69	0	6.07
440	Prieskoniai (be druskos)	0.17	0.17	0	0	0	0
261	Česnakai	0.44	0.34	0.02	0	0.06	0.31
475	**Viso grūdo ruginė duona**	14	14	0.93	0.15	7.14	34.19
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		16				
	I Š E I G A :	**15**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.95	0.84	7.2	40.57

255/1	Česnakiniai duoniukai su prieskoniais	15	0.95	0.84	7.2	40.57

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Supjaustykite duoną kubeliais, sudėkite ją į dubenį.
Česnaką nulupkite, smulkiai sukapokite ir dėkite į dubenėlį ant duonos. Apšlakstykite duoną alyvuogių aliejumi, pabarstykite prieskoniais ir viską gerai išmaišykite. Dėkite duoniukus į skardą išklotą kepimo popieriumi ir kepkite konvekcinėje krosnyje tol, kol lengvai pruduos ir taps traškūs.

Laikymo sąlygos: Laikoma kambario temperatūroje.

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Plikytų ryžių plovas su vištų šlaunelių mėsa (tausojantis)**

Receptūros Nr. 9-30/4.1.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
46	Atš. vištų šlaunelių mėsa b.k. b.o	78	74	12.69	5.94	0.15	104.62
	PUSGAMINIS 101/1 (Termiškai apdorota atš. viščiukų šlaunelių mėsa)		60				
438	Pomidorų padažas	9	9	0.1	0.01	2.42	10.02
422	Malti juodieji pipirai	0.06	0.06	0.01	0.01	0.04	0.18
261	Česnakai	0.31	0.24	0.01	0	0.04	0.22
408	Druska juoduota	0.18	0.18	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.78	0	16.05
255	Ropiniai svogūnai	14	12	0.13	0.01	1.03	4.54
248	Morkos ≤ 25%	24	18	0.18	0.02	1.86	8.06
	PUSGAMINIS 100 (Daržovės su pomidoru padažu plovui: Morkos, česnakai, svogūnai, pomidorų padažas)		23				
520	Vanduo *	57	57	0	0	0	0
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	39	39	2.73	0.39	27.89	126.18
408	Druska juoduota	0.3	0.3	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		179				
	I Š E I G A :	**120/60**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				15.86	8.16	33.43	269.87

9-30/4.1.1	Plikytų ryžių plovas su vištų šlaunelių mėsa (tausojantis)	120/60	15.86	8.16	33.43	269.87

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jeigu gamyboje naudojama šaldyta vištiena, tai vištiena atšildoma maždaug 17 val. nuo 0°C iki +6°C temperatūroje. Atšildymas baigiamas, kai vištienos temperatūra siekia 1◦C. Atšaldyta vištiena nuplaunama, nusausinama, ir supjaustoma kubeliais. Morkos ir svogūnai nulupami, nuplaunami ir supjaustomi kubeliais. Česnakai nulupami, nuplaunami ir smulkiai supjaustomi. Puode įkaitintame iki 120-130º C temperatūros aliejų apkepinamos pjaustytos morkos, česnakai, druska, j.pipirai ir svogūnai 5-7 min, kai daržovės suminkštės. Tada dedamas pomidorų padažas ir išmaišomas su daržovėmis, pakepame dar 2 minutes. Ryžių kruopos perrenkamos ir gerai perplaunamos. Į puodą su daržovėmis dedama vištiena pjaustyta kubeliais, ryžiai, pilamas vanduo ir gardinama druska.Vanduo ryžius turi apsemti 1-1.5 cm. Indas uždengiamas dangčiu ir viskas troškinama 40-45 min. ant silpnos kaitros, kol ryžiai sugers visą skysti ir kai vištiena suminkštės.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Morkų salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)**

Receptūros Nr. 2-85.9

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
329	Citrina	0.36	0.33	0	0	0.03	0.1
408	Druska juoduota	0.33	0.33	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	3	3	0	3.29	0	29.08
248	Morkos ≤ 25%	61	46	0.46	0.05	4.79	20.72
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**45/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.46	3.34	4.82	49.9

2-85.9	Morkų salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)	45/4	0.46	3.34	4.82	49.9

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos, sutarkuojamos ir sumaišomos su citrinų-aliejaus užpilu, druska ir žirneliais.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52.0

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
286	Švieži agurkai	15	14	0.1	0	0.39	1.94
289	Paprika	22	14	0.13	0.03	0.93	3.89
248	Morkos ≤ 25%	30	22	0.22	0.02	2.31	10
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.44	0.05	3.63	15.83

2-52.0	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.44	0.05	3.63	15.83

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupti, nuplauti, supjaustyti lazdelėmis. Paprika ir agurkas nuplaunami vandeniu, nusausinami ir išėmus iš paprikos sėklas supjaustomi lazdelėmis.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Apkepti varškėčiai (atnaujintas)**

Receptūros Nr. 6/8/1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
406	Cukrus	1	1	0	0	0.92	3.66
414	Kepimo milteliai	0.37	0.37	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	3	3	0.34	0.27	0.02	4.36
409	Vanilinis cukrus	0.31	0.31	0	0	0	0
178	**Kvietiniai miltai 550D**	22	22	2.59	0.26	15.25	75.59
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 131 (Apkepti varškėčiai 6/8)		24				
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.93	0	26.34
178	**Kvietiniai miltai 550D**	1	1	0.14	0.01	0.83	4.12
119	**Varškė 9 % rieb.**	76	76	11.24	6.88	2.68	118.53
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**75/25**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				14.32	10.35	19.7	232.59

6/8/1	Apkepti varškėčiai (atnaujintas)	75/25	14.32	10.35	19.7	232.59

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Į varškę dedami ištrinti su cukrumi kiaušiniai, beriami miltai, natūrali vanilė, kepimo milteliai ir viskas gerai išmaišoma. Iš paruoštos masės formuojami apvalūs pusgaminiai ir dedami ant miltais pabarstyto paviršiaus. Pusgaminiai apkepami įkaitintame (iki 120-130°C temperatūros) aliejuje iš abiejų pusių po 3-4 min., kol susidarys gelsva plutelė. Apkepti pusgaminiai dedami į kepimo skardą ir 7-10 min. kepami įkaitintoje iki 160º C temperatūros, 15 min. konvekcinėje krosnyje, kol susidarys gelsva traški plutelė. Porcijai patiekiami 2 varškėčiai.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Tiršta manų kruopų košė paskaninta kokosų kremu, sėlenomis ir cinamonu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 9/18/2026

Kortelės užpildymo data: 2026 09 18

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
520	Vanduo *	45	45	0	0	0	0
103	Augalinis gėrimas (migdolų, avižų, sojų, ryžių arba kokosų)	106	106	0.43	1.17	2.76	53.13
156	**Manų kruopos**	18	18	1.85	0.18	13.45	64.74
574	Kokosų kremas	8	8	0.19	1.96	0.25	19.62
101	**Kviečių sėlenos**	2	2	0.4	0.11	0.5	6.87
424	Cinamonas	0.02	0.02	0	0	0.01	0.06
408	Druska juoduota	0.16	0.16	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		179				
	I Š E I G A :	**170/8/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.86	3.42	16.97	144.4

9/18/2026	Tiršta manų kruopų košė paskaninta kokosų kremu, sėlenomis ir cinamonu (tausojantis)	170/8/2	2.86	3.42	16.97	144.4

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Augalinį gėrimą sumaišyti su vandeniu, įberti druskos ir užvirinti. Nuolat maišant plona srovele suberti manų kruopas ir sėlenas. Virti ant silpnos kaitros, nuolat maišant, apie 3–5 min., kol kruopos išbrinks ir košė taps vientisos, kreminės konsistencijos. Baigiant virti įmaišyti kokosų kremą, cukrų ir cinamoną. Pakaitinti iki vientisos konsistencijos.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

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

Receptūros Nr. 93/2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	20	15	0.15	0.01	1.56	6.73
261	Česnakai	1	0.5	0.03	0	0.09	0.45
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.48	0	22.33
263	**Salierų gumbai**	10	7	0.1	0.02	0.64	2.72
255	Ropiniai svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.86	3.79
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		19				
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
253	Virti burokėliai	27	26	0.41	0.03	2.43	11
251	Bulvės ≤ 25%	35	20	0.41	0.02	4.03	16.99
440	Prieskoniai (be druskos)	1	1	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.32
520	Vanduo *	31	31	0	0	0	0
329	Citrina	2	2	0.02	0.01	0.19	0.59
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.25	2.59	9.94	65.21

93/2	Burokėlių sriuba (tausojantis)(augalinis)	100	1.25	2.59	9.94	65.21

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Virti burokėliai sutarkuojami. Bulvės nuskutamos, nuplaunamos ir supjaustomos kubeliais. Morkos ir salierai nulupami, nuplaunami ir sutarkuojami. Svogūnai ir česnakai nulupami, nuplaunami ir supjaustomi kubeliais. Puode kur bus verdama sriuba įkaitinamas aliejus ir pakepami salierai, morkos, česnakai ir svogūnai. Tada pilamas vanduo, dedamos bulvės, prieskoniai ir verdama 25-30 min. Tada dedami virti, tarkuoti burokėliai, pilamos citrinos sultis ir užverdama. Išvirus sriubai, išimami lauro lapai.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Bulvių plokštainis su kiaulienos mėsa**

Receptūros Nr. 7.14-9.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
255	Ropiniai svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.82	3.64
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	0.79	0	7.15
5	Atš. kiaulienos kumpis	35	32	5.75	2.24	0	43.13
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.16	0.16	0.02	0.01	0.1	0.49
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.11	0	10.01
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	18	18	0.51	0.44	0.83	9.31
145	**Vištų kiaušiniai**	7	6	0.79	0.62	0.04	10.03
251	Bulvės ≤ 25%	122	72	1.44	0.07	14.16	59.66
	Pusgaminio masė		141				
	I Š E I G A :	**110/30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				8.61	5.3	15.96	143.43

7.14-9.1	Bulvių plokštainis su kiaulienos mėsa	110/30	8.61	5.3	15.96	143.43

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulvės valomos, plaunamos ir sutarkuojamos elektrine bulvių tarkavimo mašina. Tarkiai nuspaudžiami. Pienas kaitinamas puode iki +85°C temperatūros. Kaitintas pienas supilamas ant bulvių tarkių ir masė gerai išmaišoma. Svogūnai valomi, plaunami, po to supjaustomi kubeliais. Pjaustyti svogūnai pakepinami +150-+160°C temperatūroje su aliejumi apie 3-5 min. Kepinti svogūnai supilami į bulvių tarkių masę, masė išmaišoma. Kiaulienos mėsa plaunama, sausinama ir supjaustoma 1,5x1,5 cm dydžio kubeliais (arba gali būti sumalama). Kiaušiniai plaunami, po to atskiriami lukštai. Į tarkuotų bulvių masę sudedama pjaustyta mėsa, kiaušiniai, beriama druska, pipirai. Masė išmaišoma ir supilama į aliejumi išteptą kepimo formą. Bulvių plokštainis kepamas orkaitėje +220 - +250°C temperatūroje apie 40-60 min. Vidinė gaminio temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +75°C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68°C.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Grietinėlės ir sviesto padažas (tausojantis)**

Receptūros Nr. 13.4/9.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
112	**Grietinė 30% rieb.**	22	22	0.53	6.57	0.68	64.13
142	**Sviestas 82% rieb.**	7	7	0.06	5.98	0.08	54.43
520	Vanduo *	4	4	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.15	0.15	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		33				
	I Š E I G A :	**30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.58	12.55	0.76	118.56

13.4/9.1	Grietinėlės ir sviesto padažas (tausojantis)	30	0.58	12.55	0.76	118.56

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Grietinėlę su sviestu ištirpinama puode, bet ne užverdama. Dedama druska ir viskas gerai išmaišoma.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Baltagūžių kopūstų ir agurkų salotos su citrinos sulčių-aliejaus užpilu (augalinis)**

Receptūros Nr. 2-10/3.2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
406	Cukrus	0.47	0.47	0	0	0.47	1.87
520	Vanduo *	2	2	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.28	0.28	0	0	0	0
329	Citrina	3	3	0.03	0.01	0.26	0.82
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	1.89	0	16.74
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		5				
286	Švieži agurkai	25	23	0.16	0	0.64	3.18
254	Baltagūžiai kopūstai	28	23	0.32	0	0.98	5
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**45/5**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.51	1.9	2.35	27.62

2-10/3.2	Baltagūžių kopūstų ir agurkų salotos su citrinos sulčių-aliejaus užpilu (augalinis)	45/5	0.51	1.9	2.35	27.62

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Daržoves nuplauti, supjaustyti plonais šiaudeliais arba sutarkuoti. Užpilo gamybai išspausti nuplautos citrinos sultis ir sumaišyti su aliejumi, druska, cukrumi. Užpilą galima patiekti atskirai arba sumaišyti iš karto su smulkintomis daržovėmis.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Pieniška makaronų sriuba su sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 1-75/1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
408	Druska juoduota	0.28	0.28	0	0	0	0
520	Vanduo *	23	23	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	2	2	0.02	1.85	0.02	16.81
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	84	84	2.43	2.1	3.95	44.49
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	14	14	2.03	0.14	9.19	46.65
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.48	4.08	13.16	107.95

1-75/1	Pieniška makaronų sriuba su sviestu (tausojantis)	100/2	4.48	4.08	13.16	107.95

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Makaronai verdami pasūdytame vandenyje 15-20 min. (arba kaip nurodyta gamintojo ant pakuotės). Išvirus makaronams įpilamas pienas ir užverdama, tada dedamas sviestas. Sriuba patraukiama nuo kaitros ir porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Virtas kiaušinis (tausojantis)**

Receptūros Nr. 98/2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
145	**Vištų kiaušiniai**	56	50	6.15	4.85	0.35	78.5
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.15	4.85	0.35	78.5

98/2	Virtas kiaušinis (tausojantis)	50	6.15	4.85	0.35	78.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kiaušiniai nuplaunami, dedami į pasūdytą vandenį. Vandeniui užvirus, kiaušiniai verdami ant silpnos kaitros 8-10 min. Išvirus kiaušiniams - karštas vanduo nupilamas, po to kiaušiniai užpilami šaltu vandeniu 10-15min. PASTABA: 50g. atitnka 1 vnt.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Viso grūdo duonos sumuštinis su sviestu, fermentiniu sūriu ir agurko griežinėliu**

Receptūros Nr. 104/17.4

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
142	**Sviestas 82% rieb.**	4	4	0.04	3.6	0.05	32.72
123	**Fermentinis sūris 45% rieb.**	11	11	2.6	2.65	0.23	35.16
286	Švieži agurkai	9	9	0.06	0	0.25	1.23
475	**Viso grūdo ruginė duona**	26	26	1.79	0.29	13.68	65.53
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**25/4/11/9**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.49	6.54	14.21	134.63

104/17.4	Viso grūdo duonos sumuštinis su sviestu, fermentiniu sūriu ir agurko griežinėliu	25/4/11/9	4.49	6.54	14.21	134.63

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Ant duonos riekelės tepamas kambario temperatūros sviestas, ant viršaus dedama juostelė fermentinio sūrio ir griežineliais pjaustytas agurkas.

Laikymo sąlygos: Laikymo sąlygas nurodo gamintojas ant pakuotės

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Skaidri kietųjų kviečių makaronų sriuba su vištiena (tausojantis)**

Receptūros Nr. 1-03/5

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.38	0	12.4
255	Ropiniai svogūnai	7	6	0.07	0.01	0.54	2.37
248	Morkos ≤ 25%	14	10	0.1	0.01	1.08	4.67
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		10				
261	Česnakai	0.01	0.01	0	0	0	0.01
422	Malti juodieji pipirai	0.01	0.01	0	0	0.01	0.03
440	Prieskoniai (be druskos)	0.01	0.01	0	0	0	0
46	Atš. vištų šlaunelių mėsa b.k. b.o	9	8	1.4	0.66	0.02	11.57
408	Druska juoduota	0.01	0.01	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 31 (virta atšaldytų vištienos šlaunelių mėsa)		7				
420	Lauro lapai	0.07	0.07	0.01	0	0.05	0.18
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	5	5	0.7	0.05	3.16	16.05
408	Druska juoduota	0.2	0.2	0	0	0	0
251	Bulvės ≤ 25%	28	17	0.33	0.02	3.27	13.79
520	Vanduo *	61	61	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
295	Džiovinti krapai	1	1	0.02	0.01	0.05	0.29
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**95/7**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.64	2.13	8.21	61.54

1-03/5	Skaidri kietųjų kviečių makaronų sriuba su vištiena (tausojantis)	95/7	2.64	2.13	8.21	61.54

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Vištiena nuplaunama, ir dedama į verdanti vandenį, verdama 35-40 min. Išvirtas sultinys perkošiamas per kiaurasamtį į kitą puodą. Virta vištienos mėsa nuimama nuo kaulo ir susmulkinama. Bulvės nulupamos, nuplaunamos ir supjaustomos kubeliais. Morkos nulupamos, nuplaunamos ir sutarkuojamos. Svogūnas nulupamas, nuplaunamas ir supjaustomas kubeliais. Įkaitintame aliejuje kepinami ropiniai svogūnai ir morkos, 5-7 min., kol daržovės suminkštės. Į verdantį sultinį dedamos bulvės, kepintos prieskoninės daržovės (morka, svogūnas), prieskoniai, druska ir verdama ant silpnos kaitros 15 min., tada dedama smulkinta vištienos mėsa ir kietųjų kviečių makaronai, verdama 10-15 min. Kai sriuba išvirs išimami lauro lapai. Patiekiant sriubos paviršius apibarstomas plautais ir smulkintais žalumynais. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Varškės ir kriaušių apkepas (tausojantis)**
Receptūros Nr. 6-28/3.1
Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
145	**Vištų kiaušiniai**	10	9	1.08	0.85	0.06	13.8
331	Kriaušės	27	24	0.12	0.02	2.44	10.47
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	12	12	0.35	0.3	0.56	6.35
156	**Manų kruopos**	12	12	1.23	0.12	8.96	43.14
119	**Varškė 9 % rieb.**	80	80	11.74	7.19	2.8	123.84
406	Cukrus	2	2	0	0	2.39	9.47
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	0.79	0	7.15
485	**Malti džiūvėsiai**	1	1	0.1	0.02	0.59	2.88
	Pusgaminio masė		142				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				14.62	9.3	17.81	217.11

6-28/3.1	Varškės ir kriaušių apkepas (tausojantis)	120	14.62	9.3	17.81	217.11

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kriaušes nuplauti, nulupti, išimti sėklalizdžius, supjaustyti. Manų kruopas užplikyti karštu (+85 C) pienu, išmaišyti ir palikti brinkti 10 min. Kiaušinius nuplauti, įmušti į dubenį ir išplakti. Varškę sumaišyti su pjaustytomis kriaušėmis, plaktais kiaušiniais, plikytomis manų kruopomis, viską išmaišyti iki vientisios masės. Paimti kepimo skardą, patepti aliejumi, pabarstyti džiūvėsiais ir supilti varškės ir kriaušių masę. Dėti į įkaitintą konvekcinę krosnį (+185 C + 20% garų funkcija) ir kepti 40-45 min. Ar iškepė patikrinti įsmeigus ir ištraukus medinį, tinkantį liestis su maistu, pagaliuką – jis turi būti sausas, masė neprilipusi.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68º C temperai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	40	25	0.23	0.05	1.68	7
248	Morkos ≤ 25%	67	50	0.5	0.05	5.2	22.5
286	Švieži agurkai	27	25	0.17	0	0.7	3.5
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.9	0.1	7.58	33

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	100	0.9	0.1	7.58	33

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kakava su pienu**

Receptūros Nr. 12-1/5

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	118	118	3.43	2.96	5.57	62.76
455	Kakava	2	2	0.39	0.41	0.89	8.8
520	Vanduo *	30	30	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.83	3.37	6.45	71.57

12-1/5	Kakava su pienu	150	3.83	3.37	6.45	71.57

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Užkaitiname pieną su vandeniu iki 95°C temperatūros ir suberiame kakavos miltelius. Patiekiame pagal valgiaraštį

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 3 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Grikių kruopų košė su morkomis ir alyvuogių aliejumi(tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 27..

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	13	10	0.1	0.01	0.99	4.29
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.26	0	11.37
	PUSGAMINIS 2 (morkos, aliejus (terminis))		6				
153	Grikių kruopos	26	26	2.83	0.39	18.26	87.69
408	Druska juoduota	0.29	0.29	0	0	0	0
520	Vanduo *	57	57	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	1	1	0	1.14	0	10.1
	Pusgaminio masė		90				
	I Š E I G A :	**85/6**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.92	2.8	19.25	113.45

27..	Grikių kruopų košė su morkomis ir alyvuogių aliejumi(tausojantis) (augalinis)	85/6	2.92	2.8	19.25	113.45

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos, supjaustomos kubeliais. Daržovės sudedamos į skardą ir kepinamos 10-15 min. Kruopos perplaunamos šaltu vandeniu, dėdamos į puodą su verdančiu vandeniu ir druska, verdamos 15 min., tada dedamos kepintos morkos ir dar verdama 2-3 min. Baigus virti grikiai uždengiami ir paliekami 10 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Apšlakstoma alyvuogių aliejumi.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Virta pieniška dešrelė**

Receptūros Nr. 01.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
1	**Virtos pieniškos dešrelės**	60	60	8.4	14.4	0.54	164.4
	Pusgaminio masė		60				
	I Š E I G A :	**60**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				8.4	14.4	0.54	164.4

01.1	Virta pieniška dešrelė	60	8.4	14.4	0.54	164.4

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Dešrelės išpakuoti, nulupti plėvelę ir išvirti verdančiame vandenyje. Virti 5-10 min.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: -

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **2-ių rūšių daržovės (agurkai, pomidorai)**

Receptūros Nr. 3.14-13

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
286	Švieži agurkai	43	40	0.28	0	1.12	5.6
287	Pomidorai	41	40	0.4	0.16	2.32	10.8
	Pusgaminio masė		80				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.68	0.16	3.44	16.4

3.14-13	2-ių rūšių daržovės (agurkai, pomidorai)	80	0.68	0.16	3.44	16.4

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Visos daržovės kruopščiai nuplaunamos po tekančiu vandeniu. Pomidorai pjaustomi skiltelėmis, agurkai lazdelėmis.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Ryžių kruopų košė paskaninta kepintu obuoliu su cinamonu (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 84/3.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
322	Obuoliai	43	38	0.15	0	3.79	15.31
424	Cinamonas	0.1	0.1	0	0	0.08	0.33
406	Cukrus	1	1	0	0	0.95	3.78
	PUSGAMINIS 19 (obuoliai, cukrus, cinamonas)		20				
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	28	28	1.97	0.28	20.12	91.03
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
520	Vanduo *	72	72	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**100/20**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.13	0.28	24.94	110.45

84/3.1	Ryžių kruopų košė paskaninta kepintu obuoliu su cinamonu (tausojantis) (augalinis)	100/20	2.13	0.28	24.94	110.45

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Reikiamą ryžių kiekį perplauti kelis kartus (tol, kol vanduo bus skaidrus, bespalvis). Plautas kruopas berti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti 25 min., kol kruopos suminkštės. Kepinto obuolio su cinamonu paruošimas: Obuolius nuplauti, išimti sėklalizdžius, supjaustyti plonomis riekelėmis ir dėti į dubenį ir apibarstyti cinamonu ir cukrumi, išmaišyti, kad tolygiai pasiskirstytų. Tada dėti ant skardos ištiestos kepimo popieriumi ir kepti orkaitėje 15-20 min. 180 °C temperatūroje. Išvirtą karštą košę sumaišyti su kepintais obuoliais. Pateikti pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Baltujų pupelių sriuba (tausojantis)(augalinis)**
Receptūros Nr. 71/0
Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	10	8	0.08	0.01	0.8	3.46
261	Česnakai	0.33	0.26	0.01	0	0.05	0.23
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.28	0	11.48
263	**Salierų gumbai**	5	4	0.05	0.01	0.33	1.4
255	Ropiniai svogūnai	6	5	0.06	0.01	0.44	1.95
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		10				
520	Vanduo *	67	67	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.13	0.13	0	0	0	0
194	Baltosios pupelės	10	10	2.15	0.07	6.34	33.8
420	Lauro lapai	0.07	0.07	0.01	0	0.05	0.18
295	Džiovinti krapai	0.1	0.07	0	0	0	0.03
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
251	Bulvės ≤ 25%	23	13	0.27	0.01	2.63	11.07
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.63	1.39	10.68	63.81

71/0	Baltujų pupelių sriuba (tausojantis)(augalinis)	100	2.63	1.39	10.68	63.81

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pupeles perrinkti, nuplauti ir užpilti vandeniu. Palikti brinkintis kambario temperatūroje per naktį (arba maždaug 8 val.). Morkas, salierą nulupti, nuplauti ir sutarkuoti. Svogūnus, česnakus nulupti, nuplauti ir supjaustyti kubeliais. Keptuvėje įkaitinti aliejų ir kepti tarkuotas morkas, salierą, pjaustytus svogūnus ir česnakus 5-7 min., kol daržovės suminkštės. Bulves nulupti, nuplauti, supjaustyti kubeliais. Puode užverdamas vandenį, dedamos išmirkytos pupelės, verdama 30 min. Tada dedamos pakepintos daržovės (morkos, salieras, svogūnai, česnakai) ir verdama 10 min. Dedamos pjaustytos bulvės, prieskoniai, druska ir verdama 15 min. Išvirus sriubai, lauro lapai išimami. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Viso grūdo ruginė duona**

Receptūros Nr. 16-1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
475	**Viso grūdo ruginė duona**	20	20	1.36	0.22	10.4	49.8
	Pusgaminio masė		20				
	I Š E I G A :	**20**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.36	0.22	10.4	49.8

16-1	Viso grūdo ruginė duona	20	1.36	0.22	10.4	49.8

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Duona pateikiama raikyta.

Laikymo sąlygos: Laikymo sąlygas nurodo gamintojas ant pakuotės

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė nurodyta ant gamintojo pakuotės

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje kepta lazanija su jautiena ir naminiu "bešamel" padažu (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.9

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
262	**Salierų stiebai**	7	6	0.03	0.01	0.05	0.39
520	Vanduo *	11	11	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.11	0.11	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	22	17	0.17	0.02	1.75	7.56
422	Malti juodieji pipirai	0.11	0.11	0.01	0.01	0.07	0.35
261	Česnakai	0.14	0.11	0.01	0	0.02	0.1
255	Ropiniai svogūnai	13	11	0.12	0.01	0.96	4.26
439	Pomidorų pasta	4	4	0.17	0.02	1.06	4.93
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.34	0	30.1
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	50	50	11.09	3.02	0	75.62
	PUSGAMINIS 08-24d. (Lazanijos su jautienos nugarine/daržovių troškinio ir bešamelio nukepimas)		86				
520	Vanduo *	7	7	0	0	0	0
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	5	5	0.14	0.12	0.23	2.62
422	Malti juodieji pipirai	0.05	0.05	0.01	0	0.03	0.15
142	**Sviestas 82% rieb.**	5	5	0.04	4.05	0.05	36.82
178	**Kvietiniai miltai 550D**	5	5	0.59	0.06	3.48	17.27
408	Druska juoduota	0.15	0.15	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 28 (Balto padažo pusgaminis)		22				
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.27	0	20.47
187	**Lazanijos lakštai**	34	34	4.73	0.79	24.27	123.12
122	**Kietasis fermentinis sūris (45%)**	7	7	1.97	1.92	0.01	25.23
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**85/35**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				19.09	15.66	32	348.99

E 06-30.9	Orkaitėje kepta lazanija su jautiena ir naminiu "bešamel" padažu (tausojantis)	85/35	19.09	15.66	32	348.99

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Padažo "bešamel" paruošimui: Miltus sijoti ir išdžiovinti keptuvėje +110+120º C temperatūroje, 4-6 min. iki šviesiai gelsvos spalvos. Iš miltų, pieno, vandens paruošti padažą. Sviestą ištirpinti puode, maišyti virtuvine šluotele ir berti miltus, pilti karštą (+85 C) pieno ir vandens mišinį. Viską gerai išmaišyti ir patraukti nuo kaitros. Atvėsinti ir dalį atidėti lazanijos pusgaminio viršutinio sluoksnio patepimui. Įdaro gamybai: Mėsą nuplauti ir sumalti per mėsmalę. Morkas, svogūnus, česnakus, saliero šaknis nulupti, nuplauti ir supjaustyti smulkiais kubeliais. Pjaustytas daržoves sudėti į kepimo skardą, suberti prieskonius, pašlakstyti aliejumi ir kepinti įkaitintoje konvekcinėje krosnyje +165 C temperatūroje., 15 min., kol daržovės suminkštės. Pakepintas daržoves sudėti į puodą, kuriame virs „Bolognese“ padažas. Maltą mėsą sudėti ir pakepinti 5-7 min, maišant. Tada įpilti vandenį, pomidorų pastą ir troškinti ant mažos kaitros, kol masė pasidarys tiršta. Atvėsinti. Troškintą mėsos masę sumaišyti su „bešamel“ padažu. Sluoksniuojame lazaniją: Kepimo skardą sutepti aliejumi 1) Dėti lazanijos lakštą ant viršaus mėsos ir padažo įdarą. 2) Vėl lazanijos lakštą, mėsos ir padažo įdarą. 3) Lazanijos lakštą, mėsos ir padažo įdarą. 4) Viršutinį lazanijos lakštą sutepti padažu ir pabarstyti tarkuotu sūriu. Kepti įkaitintoje krosnyje +165 C, 40-50 min. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu**

Receptūros Nr. 2-10/7.

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
406	Cukrus	0.3	0.3	0	0	0.3	1.2
520	Vanduo *	1	1	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.18	0.18	0	0	0	0
329	Citrina	2	2	0.02	0.01	0.17	0.53
444	Tyras alyvuogių aliejus	1	1	0	1.22	0	10.76
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		3				
274	Pekininiai kopūstai	15	13	0.16	0.03	0.43	2.15
286	Švieži agurkai	21	19	0.14	0	0.54	2.7
287	Pomidorai	20	19	0.19	0.08	1.12	5.21
	Pusgaminio masė		54				
	I Š E I G A :	**45/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.51	1.33	2.56	22.56

2-10/7.	Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	45/3	0.51	1.33	2.56	22.56

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pekino kopūstai valomi, plaunami, pjaustomi plonais šiaudeliais. Agurkai ir pomidorai plaunami, nusausinami ir supjaustomi. Aliejaus užpilo gamybai: į vandenį pilamos išspaustos citrinos sultys, dedamas cukrus, druska, pilamas aliejus ir gerai išmaišoma. Užpilo masė supilama į salotų masę.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Varškės virtinukai (tausojantis)**

Receptūros Nr. 6-11

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	3	3	0.38	0.06	1.92	9.76
520	Vanduo *	91	91	0	0	0	0
409	Vanilinis cukrus	0.09	0.09	0	0	0	0
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	20	20	2.75	0.46	14.11	71.56
408	Druska juoduota	0.45	0.45	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
119	**Varškė 9 % rieb.**	72	72	10.65	6.52	2.54	112.32
145	**Vištų kiaušiniai**	6	5	0.67	0.53	0.04	8.53
406	Cukrus	2	2	0	0	1.81	7.16
	Pusgaminio masė		97				
	I Š E I G A :	**90**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				14.45	7.57	20.41	209.33

6-11	Varškės virtinukai (tausojantis)	90	14.45	7.57	20.41	209.33

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, natūrali vanilė 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 5-10 min. Tada patraukiame puodą nuo kaitros ir paliekame 10 min., varškėčių pribrinkinimui. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kvietinių kruopų košė su alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 4-71/7

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
444	Tyras alyvuogių aliejus	4	4	0	3.87	0	34.22
154	**Kvietinės kruopos**	29	29	3.24	0.21	22.36	104.14
520	Vanduo *	87	87	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.15	0.15	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**115/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.24	4.08	22.36	138.36

4-71/7	Kvietinių kruopų košė su alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)	115/4	3.24	4.08	22.36	138.36

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. Kruopos apšlakstomos aliejumi, išmaišoma, uždengiama ir paliekama 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Trinta moliūgų sriuba su moliūgų sėklomis (tausojantis)**

Receptūros Nr. 1-90

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.9	0	17.07
255	Ropiniai svogūnai	10	9	0.09	0.01	0.74	3.26
248	Morkos ≤ 25%	19	14	0.14	0.01	1.49	6.43
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		14				
237	Šaldyti moliūgai	69	49	0.49	0.05	3.19	12.75
251	Bulvės ≤ 25%	33	20	0.39	0.02	3.86	16.27
467	Moliūgų sėklos	2	2	0.47	0.88	0.27	10.92
520	Vanduo *	29	29	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.29	0.29	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.3
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.27
295	Džiovinti krapai	1	1	0.03	0.01	0.07	0.42
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	10	10	0.28	0.25	0.46	5.2
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.93	3.14	10.21	72.9

1-90	Trinta moliūgų sriuba su moliūgų sėklomis (tausojantis)	100/2	1.93	3.14	10.21	72.9

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Moliūgus atitirpinti, nupilti susidariusi skystį. Bulvės, morkos, svogūnai nulupupami, nuplaunami ir supjaustomi. Paruoštos bulvės dedamos į puodą su verdančiu vandeniu ir verdamos 10 min. Keptuvėje įkaitinamas aliejus apkepamos pjaustytos morkos ir svogūnai. Tada į puoda su bulvėmis sudedamos pakepintos daržovės, moliūgas, prieskoniai, druska, pipirai ir verdama 15 min. ant vidutinės kaitros. Išvirta sriuba pertrinams virtuviniu trintuvu. Porcijuojama pagal valgiaraštį. Patiekiant sriubos paviršius apibarstomas smulkintais žalumynais ir moliūgų sėklomis. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Žuvies kukuliai grietinėlės–brokolių padaže (tausojantis)**

Receptūros Nr. 8-51.12

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
82	**Šaldyta menkės filė**	87	58	10.14	0.35	0	43.44
520	Vanduo *	26	26	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	5	5	0.57	0.45	0.03	7.28
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.73	0	15.56
229	Šaldyti brokoliai	13	12	0.34	0.03	0.58	3.24
408	Druska juoduota	0.41	0.41	0	0	0	0
485	**Malti džiūvėsiai**	3	3	0.35	0.06	2.13	10.46
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	12	12	0.25	4.16	0.35	39.85
453	Bulvių krakmolas	1	1	0.01	0	0.47	1.73
295	Džiovinti krapai	0.17	0.12	0	0	0.01	0.05
422	Malti juodieji pipirai	0.12	0.12	0.01	0.01	0.07	0.36
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**80/20**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				11.67	6.79	3.64	121.97

8-51.12	Žuvies kukuliai grietinėlės–brokolių padaže (tausojantis)	80/20	11.67	6.79	3.64	121.97

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jei žuvis šaldyta - žuvis defrostuojama maždaug 17 val. nuo 4°C iki +6°C temperatūroje. Defrostacija baigiama, kai žuvies temperatūra siekia 1◦C. Žuvies filė nuplaunama ir sumalama. Kiaušiniai plaunami po tekančiu vandeniu, tada sodos tirpalu, tada vėl po tekančiu vandeniu. Sumalta žuvies filė sumaišoma su kiaušiniu, džiūvėsiais, prieskoniais ir šlakeliu vandens. Formuojami kukuliai, po 2 vienai porcijai. Brokoliai atitirpinami. Lengvai patroškinami aliejuje 3–4 min. Supilama grietinėlė ir vanduo, užvirinama. Į padažą atsargiai sudedami žuvies kukuliai. Troškinama po dangčiu apie 15–20 min., kol žuvis išverda, o brokoliai suminkštėja. Pabaigoje padažas tirštinamas krakmolu, išmaišytu su trupučiu šalto vandens. Pagardinama džiovintais krapais. Patiekti pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Perlinio kuskuso košė (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-53.8

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
171	**Kuskusas**	24	24	2.12	0.24	11.75	82.26
520	Vanduo *	56	56	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		80				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.12	0.24	11.75	82.26

3-53.8	Perlinio kuskuso košė (tausojantis)	80	2.12	0.24	11.75	82.26

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kruopas perrenkamos ir nuplaunamos. Kruopos dedamos į puodą su verdančiu vandeniu ir druska, verdamos apie 15-20 min., ant silpnos kaitros. Išvirus išmaišoma ir paliekama 10 min., kruopų pribrinkinimui. Patiekiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Virtų burokėlių, žaliųjų žirnelių salotos su karamelizuotais svogūnais (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.11

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
253	Virti burokėliai	38	36	0.58	0.04	3.45	15.64
232	Šaldyti žalieji žirneliai	13	12	0.75	0.05	1.99	11.4
255	Ropiniai svogūnai	9	8	0.08	0.01	0.66	2.9
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.75	0	15.76
442	Obuolių actas	1	1	0	0	0.01	0.05
408	Druska juoduota	0.18	0.18	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		59				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.42	1.84	6.12	45.74

E 06-30.11	Virtų burokėlių, žaliųjų žirnelių salotos su karamelizuotais svogūnais (tausojantis)	50	1.42	1.84	6.12	45.74

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Virtus burokėlius, jei reikia, nusausinti ir supjaustyti smulkiais kubeliais. Žaliuosius žirnelius apvirti 2–3 min., nusausinti ir atvėsinti. Svogūnus nulupti, supjaustyti plonais pusžiedžiais ir lėtai kepti aliejuje 10–15 min., kol suminkštės ir natūraliai lengvai karamelizuosis. Neapskrudinti. Burokėlius sumaišyti su žirneliais ir atvėsusiais svogūnais, pagardinti obuolių actu ir druska. Salotas gerai išmaišyti ir prieš patiekiant palaikyti 10–15 min. +2…+6 °C temperatūroje.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kietųjų kviečių makaronai pagardinti fermentiniu sūriu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 5-3.4.6

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
408	Druska juoduota	0.42	0.42	0	0	0	0
520	Vanduo *	85	85	0	0	0	0
123	**Fermentinis sūris 45% rieb.**	13	13	3.13	3.2	0.28	42.38
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	42	42	6.34	0.42	28.76	145.92
	Pusgaminio masė		140				
	I Š E I G A :	**125/13**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				9.48	3.62	29.04	188.3

5-3.4.6	Kietųjų kviečių makaronai pagardinti fermentiniu sūriu (tausojantis)	125/13	9.48	3.62	29.04	188.3

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Fermentinį sūrų sutarkuoti. Makaronai beriami į verdantį vandenį, dedame druska ir verdami ant silpnos kaitros, kol suminkštės (makaronų virimo laikas nurodytas ant gamintojo pakuotės). Prieš patiekiant makaronai pabarstomi tarkuotu fermentiniu sūriu.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 68º C temperai.

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Penkių grūdų dribsnių košė paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 41/2.8.6

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
520	Vanduo *	96	96	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	4	4	0	4.19	0	37.07
169	**Penkių grudų kruopos**	29	29	4.29	0.59	20.14	100.39
	Pusgaminio masė		129				
	I Š E I G A :	**125/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.29	4.78	20.14	137.46

41/2.8.6	Penkių grūdų dribsnių košė paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)	125/4	4.29	4.78	20.14	137.46

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Penkių grūdų dribsnius dėti į puodą su verdančiu vandeniu, berti druską ir virti apie 10-15 min. (arba virti kaip nurodyta ant gamintojo pakuotės). Košei išvirus, pilamas aliejus, išmaišoma ir paliekama 5 min., pribrinkinimui. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Rūgštynių sriuba su kiaušiniu (tausojantis)**
Receptūros Nr. 16.58.8/2
Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
199	Konservuotos rūgštynės	11	11	0.15	0	0.29	1.81
251	Bulvės ≤ 25%	29	17	0.34	0.02	3.35	14.11
248	Morkos ≤ 25%	7	5	0.05	0.01	0.53	2.29
255	Ropiniai svogūnai	5	4	0.04	0	0.34	1.51
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.69	0	15.22
520	Vanduo *	57	57	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.17	0.17	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.06	0.06	0.01	0	0.04	0.18
420	Lauro lapai	0.06	0.06	0.01	0	0.04	0.16
145	**Vištų kiaušiniai**	4	3	0.42	0.33	0.02	5.34
297	Švieži krapai	1	1	0.02	0.01	0.04	0.24
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.03	2.06	4.65	40.86

16.58. 8/2	Rūgštynių sriuba su kiaušiniu (tausojantis)	100	1.03	2.06	4.65	40.86

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulvės ir svogūnai valomi, plaunami, pjaustomi kubeliais. Morkos nulupamos, plaunamos ir sutarkuojamos. Įkaitintame iki 120-140º C temperatūros aliejuje 5-7 min. kepinami ropiniai svogūnai ir morkos. Į verdantį vandenį dedamos bulvės, po 5-6 min. dedamos kepintos prieskoninės daržovės, prieskoniai ir verdama ant silpnos kaitros 10-12 min., kol daržovės suminkštės. Likus 5 min. iki sriubos virimo pabaigos dedamos konservuotos rūgštynės ir druska. Kiaušiniai plaunami, dedami į pasūdytą 12-18º C temperatūros vandenį (10 kiaušinių - 3 l vandens, 40-50 g druskos). Vandeniui užvirus, kiaušiniai verdami 8-10 min. Karštas vanduo nupilamas, kiaušiniai 10-15 sek. užpilami šaltu vandeniu. Nulupti kiaušiniai pjaustomi skiltelėmis. Patiekiant į sriubą dedama kiaušinio skiltelė, sriubos paviršius apibarstomas smulkintais žalumynais.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Krosnyje kepti vištienos kumpeliai (tausojantis)**
Receptūros Nr. E 07-01
Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
46	Atš. vištų šlaunelių mėsa b.k. b.o	124	118	20.14	9.42	0.24	166.1
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.81	0	25.32
261	Česnakai	2	2	0.1	0	0.34	1.7
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.38	0.38	0	0	0	0
426	Ciberžolė	0.19	0.19	0	0	0.05	0.21
408	Druska juoduota	0.38	0.38	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		124				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				20.25	12.24	0.62	193.33

E 07-01	Krosnyje kepti vištienos kumpeliai (tausojantis)	100	20.25	12.24	0.62	193.33

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Vištienos šlaunelių mėsą nuplauti po tekančiu vandeniu, nusausinti. Šviežią česnaką smulkiai sutarkuoti arba susmulkinti česnakų spaustuvu. Rapsų aliejų sumaišyti su česnaku, malta saldžiąja paprika, ciberžole ir druska. Paruoštu marinatu tolygiai aptepti vištienos šlaunelių mėsą ir palikti marinuotis 20–30 min. +2…+6 °C temperatūroje. Mėsą sudėti į kepimo skardą vienu sluoksniu, neperkraunant. Kepti 180 °C temperatūroje 20–25 min., kol storiausioje vietoje produkto vidaus temperatūra pasieks ne mažiau kaip 75 °C. Iškepusią mėsą 3–5 min. palaikyti prieš porcijuojant. Patiekti pagal valgiaraštį!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Ryžių košė su kepintomis morkomis ir žaliaisiais žirneliais (tausojantis)**

Receptūros Nr. 04/15.3

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	18	18	1.29	0.18	13.17	59.57
520	Vanduo *	46	46	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	9	7	0.07	0.01	0.72	3.11
232	Šaldyti žalieji žirneliai	8	7	0.44	0.03	1.18	6.72
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.38	0	12.39
440	Prieskoniai (be druskos)	0.23	0.23	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		79				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.8	1.6	15.06	81.8

04/15.3	Ryžių košė su kepintomis morkomis ir žaliaisiais žirneliais (tausojantis)	80	1.8	1.6	15.06	81.8

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Ryžius gerai perplauti ir išmirkyti.
Morkas supjaustyti mažais kubeliais, žirnelius atitirpinti.

Terminis apdorojimas:

Į puodą įpilti aliejaus, trumpai (1–2 min.) pakepinti morkas, kad suminkštėtų. Sudėti ryžius, išmaišyti ir užpilti vandeniu. Virti ant silpnos ugnies, kol ryžiai suminkštės (~15–18 min.).
Likus kelioms minutėms iki virimo pabaigos, sudėti žirnelius. Įberti druskos ir išmaišyti!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu**

Receptūros Nr. 2-10/7.

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
406	Cukrus	0.3	0.3	0	0	0.3	1.2
520	Vanduo *	1	1	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.18	0.18	0	0	0	0
329	Citrina	2	2	0.02	0.01	0.17	0.53
444	Tyras alyvuogių aliejus	1	1	0	1.22	0	10.76
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		3				
274	Pekininiai kopūstai	15	13	0.16	0.03	0.43	2.15
286	Švieži agurkai	21	19	0.14	0	0.54	2.7
287	Pomidorai	20	19	0.19	0.08	1.12	5.21
	Pusgaminio masė		54				
	I Š E I G A :	**45/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.51	1.33	2.56	22.56

2-10/7.	Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	45/3	0.51	1.33	2.56	22.56

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pekino kopūstai valomi, plaunami, pjaustomi plonais šiaudeliais. Agurkai ir pomidorai plaunami, nusausinami ir supjaustomi. Aliejaus užpilo gamybai: į vandenį pilamos išspaustos citrinos sultys, dedamas cukrus, druska, pilamas aliejus ir gerai išmaišoma. Užpilo masė supilama į salotų masę.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Virti kietųjų kviečių makaronai su daržovėmis ir grietinėle (tausojantis)**

Receptūros Nr. 5-49

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
255	Ropiniai svogūnai	7	6	0.07	0.01	0.53	2.32
142	**Sviestas 82% rieb.**	4	4	0.03	3.51	0.05	31.95
228	Šaldytas daržovių mišinys	54	49	0.73	0.1	2.64	10.77
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.06	0.06	0.01	0.01	0.04	0.19
440	Prieskoniai (be druskos)	0.06	0.06	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 140 (Šaldytos daržovės, svogūnai, sviestas)		42				
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
520	Vanduo *	52	52	0	0	0	0
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	38	38	5.67	0.38	25.69	130.36
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	18	18	0.4	6.46	0.54	61.9
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**90/40/18**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.91	10.46	29.49	237.48

5-49	Virti kietųjų kviečių makaronai su daržovėmis ir grietinėle (tausojantis)	90/40/18	6.91	10.46	29.49	237.48

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Į užvirusį ir pasūdytą vandenį dėti makaronus, išmaišyti, virti 15-20 min. Šaldytas daržovess atitirpinti (0+6 C temperatūroje) ir supjaustyti. Puode ištirpinti sviestą ir sudėti pjaustytus svogūnus, kepti 5-10 min. Tuomet suberti atšildytas ir supjaustytas daržoves, supilti grietinėlę, dar troškinti 5-10 min. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne mažiau kaip + 75°C. Makaronus galima patiekti atskirai nuo daržovių arba viską kartu išmaišyti. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Miežinių kruopų košė gardinta augaliniu gėrimu ir alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 4-01.9

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
103	Augalinis gėrimas (migdolų, avižų, sojų, ryžių arba kokosų)	12	12	0.05	0.13	0.3	5.81
520	Vanduo *	77	77	0	0	0	0
155	**Miežinės kruopos**	27	27	2.79	0.35	19.24	86.17
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	4	4	0	3.87	0	34.22
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**115/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.84	4.35	19.54	126.19

4-01.9	Miežinių kruopų košė gardinta augaliniu gėrimu ir alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)	115/4	2.84	4.35	19.54	126.19

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinktos kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą augalinio gėrimo ir vandens mišinį ir verdamos ant silpnos kaitros 30-35 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį. Košė nuimama nuo kaitros, apšlakstoma aliejumi, uždengiama ir paliekama 10-15 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kepintos kriaušės (tausojantis) (augalinis)**
Receptūros Nr. 09/18/2026
Kortelės užpildymo data: 2026 09 18

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
331.1	kriaušės	33	30	0.15	0.03	3.07	13.14
424	Cinamonas	0.01	0.01	0	0	0	0.02
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	0.75	0	6.73
406	Cukrus	1	1	0	0	0.75	2.97
	Pusgaminio masė		32				
	I Š E I G A :	**30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.15	0.78	3.82	22.86

09/18 /2026	Kepintos kriaušės (tausojantis) (augalinis)	30	0.15	0.78	3.82	22.86

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kriaušes nuplauti, pašalinti sėklalizdžius ir kotelius, supjaustyti nedideliais kubeliais arba skiltelėmis. Paruoštas kriaušes sumaišyti su rapsų aliejumi, cukrumi ir cinamonu. Tolygiai paskleisti kepimo inde. Kepti 180 °C temperatūroje apie 12–15 min., kol kriaušės suminkštės ir lengvai apskrus. Patiekti šiltas arba atvėsintas kaip priedą prie kruopų košių.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Viso grūdo ruginė duona su sviestu**

Receptūros Nr. 16-2/3

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
475	**Viso grūdo ruginė duona**	21	21	1.45	0.23	11.06	52.98
142	**Sviestas 82% rieb.**	4	4	0.03	3.05	0.04	27.78
	Pusgaminio masė		25				
	I Š E I G A :	**20/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.48	3.29	11.1	80.76

16-2/3	Viso grūdo ruginė duona su sviestu	20/4	1.48	3.29	11.1	80.76

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Ant duonos riekės tepamas kambario temperatūros sviestas.

Laikymo sąlygos: Laikymo sąlygas nurodo gamintojas ant pakuotės

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Ukrainietiški barščiai (tausojantis)(augalinis)**

Receptūros Nr. 10.21

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
255	Ropiniai svogūnai	8	7	0.07	0.01	0.56	2.48
261	Česnakai	0.5	0.39	0.02	0	0.07	0.35
263	**Salierų gumbai**	5	3	0.05	0.01	0.3	1.27
289	Paprika	7	5	0.04	0.01	0.31	1.28
438	Pomidorų padažas	3	3	0.04	0	0.88	3.65
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.25	0	29.26
248	Morkos ≤ 25%	13	10	0.1	0.01	1.02	4.41
	PUSGAMINIS 29 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai, paprikos ir pomidorų padažas)		19				
329	Citrina	2	2	0.02	0.01	0.19	0.58
251	Bulvės ≤ 25%	24	14	0.28	0.01	2.76	11.62
420	Lauro lapai	0.07	0.07	0.01	0	0.05	0.18
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
253	Virti burokėliai	27	26	0.42	0.03	2.47	11.18
408	Druska juoduota	0.47	0.47	0	0	0	0
254	Baltagūžiai kopūstai	24	19	0.27	0	0.83	4.25
520	Vanduo *	20	20	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.32	3.35	9.48	70.75

10.21	Ukrainietiški barščiai (tausojantis)(augalinis)	100	1.32	3.35	9.48	70.75

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Burokėliai gerai nuplaunami, išverdami, atvėsinami, nulupami ir sutarkuojami. Baltieji gūžiniai kopūstai nuvalomi, nuplaunami, supjaustomi šiaudeliais (arba tarkuojami). Paprika nuplaunama, išimami sėklalizdžiai ir smulkiai supjaustomi. Bulvės, svogūnai ir česnakai nuvalomi, nuplaunami, supjaustomi kubeliais. Morkos ir salierai nulupami, nuplaunami ir sutarkuojami. Puode su įkatintu sviestu 5-7 min. apkepamos daržovės (ropiniai svogūnai, morkos, salierai, česnakai, paprika) ir tuomet dedamas pomidorų padažas. Į verdantį vandenį dedamos bulvės, kepintos daržovės, prieskoniai, kopūstai, burokai ir verdama ant silpnos kaitros 10-15 min., kol daržovės suminkštės. Prieš patiekiant išimami lauro lapai ir suberiami smulkinti žalumynai.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kietųjų kviečių makaronai su jautienos ir daržovių "Bolognese" padažu**

Receptūros Nr. 5-1/7.1/1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.56	0	14.04
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	42	42	6.27	0.42	28.42	144.2
248	Morkos ≤ 25%	7	5	0.05	0.01	0.54	2.35
261	Česnakai	1	1	0.06	0	0.19	0.94
439	Pomidorų pasta	5	5	0.2	0.03	1.24	5.75
122	**Kietasis fermentinis sūris (45%)**	5	5	1.5	1.46	0.01	19.23
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	42	42	9.2	2.51	0	62.7
255	Ropiniai svogūnai	4	3	0.03	0	0.27	1.19
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	31	31	0.41	0.06	1.03	6.9
	Pusgaminio masė		136				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				17.73	6.05	31.7	257.29

5-1/7.1/1	Kietųjų kviečių makaronai su jautienos ir daržovių "Bolognese" padažu	120	17.73	6.05	31.7	257.29

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Dideliame puode užkaiskite vandenį. Kai vanduo užvirs, pasūdykite jį, dėkite makaronus ir virkite tiek minučių, kiek nurodyta ant pakuotės.
Morką nuskuskite ir sutarkuokite. Svogūnus nulupkite ir supjaustykite smulkiais kubeliais. Česnakus nulupkite ir susmulkinkite.
Keptuvėje įkaitinkite aliejų, dėkite į jį morkas, svogūnus ir česnakus ir kepkite, kol apskrus. Tada į tą pačią keptuvę verskite maltą jautieną, vis pamaišydami kepkite, kol iš mėsos išgaruos vanduo.
Į keptuvę su mėsa dėkite pomidorų pastą, pabarstykite druskos, pipirų ir dar pakepkite kelias minutes. Tada supilkite pomidorus savose sultyse ir troškinkite apie 10 minučių. Kai makaronai išvirs, juos nukoškite, įdėkite į lėkštes, ant jų uždėkite „Bolognese“ padažo ir pabarstykite tarkuoto sūrio.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Pekino kopūstų, špinatų, pomidorų ir agurkų salotos su aliejumi (augalinis)**

Receptūros Nr. 23-26

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
279	Švieži špinatai	3	2	0.07	0.01	0.08	0.54
287	Pomidorai	17	16	0.16	0.07	0.95	4.41
274	Pekininiai kopūstai	13	12	0.14	0.02	0.37	1.87
408	Druska juoduota	0.05	0.05	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	3	3	0	3.27	0	28.89
286	Švieži agurkai	18	16	0.11	0	0.46	2.29
	Pusgaminio masė		49				
	I Š E I G A :	**45/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.49	3.37	1.86	37.99

23-26	Pekino kopūstų, špinatų, pomidorų ir agurkų salotos su aliejumi (augalinis)	45/3	0.49	3.37	1.86	37.99

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pekino kopūstus nuplauti ir supjaustyti šiaudeliais. Pomidorus ir agurkus nuplauti ir supjaustyti skiltelėmis. Špinatus nuplauti. Visas daržovės sumaišyti su aliejumi ir druska.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Lietiniai blynai su varškės ir bananų įdaru**

Receptūros Nr. 5-2/1.

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	22	22	0.63	0.55	1.03	11.57
406	Cukrus	1	1	0	0	1.09	4.31
520	Vanduo *	22	22	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	3	3	0.34	0.26	0.02	4.28
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.09	0	9.77
178	**Kvietiniai miltai 550D**	33	33	3.93	0.39	23.11	114.59
408	Druska juoduota	0.05	0.05	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 48 (Lietinių pusgaminis)		72				
119	**Varškė 9 % rieb.**	34	34	5.05	3.09	1.2	53.22
406	Cukrus	2	2	0	0	1.8	7.14
	PUSGAMINIS 54 (Varžkės įdaras: varškė, cukrus)		30				
324	Bananai	29	18	0.22	0.05	4.16	17.46
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.79	0	16.12
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**70/30/18**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				10.16	7.22	32.41	238.46

5-2/1.	Lietiniai blynai su varškės ir bananų įdaru	70/30/18	10.16	7.22	32.41	238.46

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Lietinių gamybai: miltus sijoti, įdėti kiaušinius, druską, supilti pašildytą iki 35-40º C temperatūros pieną, vandenį ir suplakti iki vientisos masės. Prieš lietinių kepimą į tešlą įpilti aliejaus ir gerai išmaišyti. Į įkaitintą iki 120-140 °C temperatūros keptuvę, lygiu plonu (0,3-0,5 mm) sluoksniu pilti tešlą. Lietinį apkepti iš abiejų pusių (po 2-3 min.) iki šviesiai gelsvos spalvos. Įdarui: Varškę išmaišyti su cukrumi ir bananais. Ant lietinio vienos pusės tolygiai paskirstyti varškės ir bananų įdarą ir lankstant suformuoti kvadrato (ritinėlio, trikampio) formos pusgaminius. Įkaitinti iki 120-130º C temperatūros aliejų ir 3-6 min. apkepti iš abiejų pusių, kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip 75◦C ir kol susidarys gelsva, traški plutelė. Porcijai patiekiami 2 lietiniai.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Trintų uogų ir jogurto padažas**

Receptūros Nr. 21.25.2

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
364	Šaldytos braškės	10	10	0.09	0.04	0.94	3.97
133	**Jogurtas (125g)**	19	19	0.65	0.61	3.61	22.5
406	Cukrus	1	1	0	0	0.97	3.82
	Pusgaminio masė		30				
	I Š E I G A :	**30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.74	0.64	5.51	30.29

21.25.2	Trintų uogų ir jogurto padažas	30	0.74	0.64	5.51	30.29

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Atitirpiname uogas, dedame jas į dubenį, ant viršaus dedame natūralų jogurtą, beriame cukraus ir viską pertriname iki vientisos masės.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Avižinių dribsnių košė su augaliniu gėrimu, obuoliais ir cinamonu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-95.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
424	Cinamonas	0.11	0.11	0	0	0.09	0.38
167	Avižiniai dribsniai	33	33	3.61	1.64	18.36	99.33
520	Vanduo *	29	29	0	0	0	0
103	Augalinis gėrimas (migdolų, avižų, sojų, ryžių arba kokosų)	51	51	0.2	0.56	1.33	25.5
322	Obuoliai	25	22	0.09	0	2.16	8.74
329	Citrina	2	1	0.02	0	0.14	0.42
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		137				
	I Š E I G A :	**110/20**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.92	2.21	22.07	134.37

3-95.1	Avižinių dribsnių košė su augaliniu gėrimu, obuoliais ir cinamonu (tausojantis)	110/20	3.92	2.21	22.07	134.37

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Obuolius nuplauname, nulupame, išimame sėklalizdžius ir supjaustome kubeliais ir sumaišome su citrinos sultimis, cukrumi ir cinamonu. Puode užverdame vandens ir pieno misini, pasūdome ir beriame avižinius dribsnius, kai užvirs verdame 5 min. (arba kaip nurodyta gamintojo). Pateikiant koše skaniname obuoliais su cinamonu. Porcijuojama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Spalvotų daržovių „Vaivorykštės“ sriuba (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 79/213.

Kortelės užpildymo data: 2026 08 24

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
266	Cukinija	14	13	0.15	0.01	0.43	2.01
289	Paprika	34	21	0.19	0.04	1.4	5.87
229	Šaldyti brokoliai	12	11	0.32	0.03	0.56	3.13
287	Pomidorai	16	15	0.15	0.06	0.89	4.15
408	Druska juoduota	0.49	0.49	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.14	0.14	0.02	0.01	0.09	0.43
295	Džiovinti krapai	0.2	0.14	0	0	0.01	0.06
251	Bulvės ≤ 25%	36	21	0.42	0.02	4.13	17.4
520	Vanduo *	112	112	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	17	13	0.13	0.01	1.31	5.66
255	Ropiniai svogūnai	7	6	0.06	0.01	0.48	2.12
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.09	0	18.77
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.45	2.29	9.3	59.61

79/21 3.	Spalvotų daržovių „Vaivorykštės“ sriuba (tausojantis) (augalinis)	100	1.45	2.29	9.3	59.61

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Visas daržoves nuplauti, nulupti (jei reikia atitirpinti) ir supjaustyti nedideliais, vienodo dydžio gabaliukais. Puode įkaitinti aliejų, šiek tiek pakepinti svogūną, morką ir paprikas (apie 3–4 min.), kol suminkštėja ir išryškėja aromatas. Supilti vandenį, sudėti bulves ir virti ~10 minučių. Tuomet dėti cukinijas, brokolius ir pomidorus. Virti dar ~10 minučių, kol visos daržovės suminkštėja, bet nesukrenta. Pagardinti druska, krapais ar petražolėmis.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Auksaspalvis vištienos file kepsnelis (tausojantis)**

Receptūros Nr. 10.21.02

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
295	Džiovinti krapai	0.19	0.13	0	0	0.01	0.06
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
440	Prieskoniai (be druskos)	0.27	0.27	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.13	0.13	0.02	0.01	0.08	0.41
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.33	0	11.98
54732	Paukštienos vidinė filė atšaldyta	84	80	17.66	0.88	0.4	77.08
135	**Natūralus jogurtas**	8	8	0.35	0.31	0.38	5.78
145	**Vištų kiaušiniai**	10	9	1.15	0.91	0.07	14.71
453	Bulvių krakmolas	16	16	0.18	0	13.17	48.02
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.27	0.27	0	0	0	0
432	Dž. Petražolės	0.13	0.13	0.03	0.01	0.07	0.2
	Pusgaminio masė		114				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				19.39	3.45	14.18	158.25

10.21.02	Auksaspalvis vištienos file kepsnelis (tausojantis)	80	19.39	3.45	14.18	158.25

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Vištienos mėsa nuplaunama po šaltu tekančiu vandeniu, nusausinama vienkartiniu popieriniu rankšluosčiu. Pašalinamos sausgyslės, kremzlės ir mėsa supjaustoma smulkiais, maždaug 0,5–1 cm dydžio gabalėliais. Supjaustyta mėsa sudedama į indą, sumaišoma su natūraliu jogurtu ir uždengiama. Indas padedamas į šaldytuvą ir laikomas ne trumpiau kaip 1 valandą, kad mėsa pamarinuotų ir suminkštėtų. Išėmus iš šaldytuvo, į vištieną įmušami kiaušiniai, suberiamas krakmolas (priklausomai nuo kiaušinių dydžio krakmolo gali reikėti daugiau), druska ir pasirinktini prieskoniai (pvz., malta saldžioji paprika, česnakų milteliai, džiovintos petražolės). Viskas gerai išmaišoma, kol gaunama vientisa, šiek tiek tiršta masė. Keptuvėje įkaitinamas nedidelis kiekis augalinio aliejaus, šaukštu dedami mėsos gabalėliai ir iš abiejų pusių apkepami, kol paviršius gražiai pagelsta, įgauna stabilią formą. Apkepinti kepsneliai sudedami į kepimo popieriumi išklotą skardą ir baigiami kepti konvekcinėje orkaitėje 180 °C temperatūroje dar 10–12 minučių (kepimo laikas priklauso nuo kepimo krosnies), kol pasiekia ne mažiau kaip +75 °C vidinę temperatūrą.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)**

Receptūros Nr. E 06-30.5

Kortelės užpildymo data: 2026 07 02

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
251	Bulvės ≤ 25%	111	65	1.31	0.07	12.86	54.2
142	**Sviestas 82% rieb.**	8	8	0.06	6.43	0.09	58.46
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	3	3	0.09	0.08	0.15	1.73
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		76				
	I Š E I G A :	**65**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.46	6.57	13.1	114.39

E 06-30.5	Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	65	1.46	6.57	13.1	114.39

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulves nuplauti, nuskusti, dar kartą nuplauti. Supjaustyti vienodo dydžio gabalėliais. Virti pasūdytame vandenyje, kol visiškai suminkštės (apie 20–25 min.). Vandenį nupilti. Pieną pašildyti iki 70–80 °C. Krapus nupluti, nusausinti ir sukapoti. Į bulves sudėti sviestą, supilti pašildytą pieną ir sutrinti bei išplakti iki purios, vientisos konsistencijos. Pabarstyti krapais.
Patiekti pagal valgiaraštį!

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Morkų salotos su česnakais ir aliejaus-citrinos sulčių užpilu**

Receptūros Nr. 02/01.1

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	1.83	0	16.2
408	Druska juoduota	0.23	0.23	0	0	0	0
520	Vanduo *	0.46	0.46	0	0	0	0
406	Cukrus	0.23	0.23	0	0	0.23	0.9
329	Citrina	2	1	0.02	0	0.13	0.4
	PUSGAMINIS 126 (Salotų padažas: alyvuogių aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		4				
248	Morkos ≤ 25%	60	45	0.45	0.05	4.72	20.41
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.09	0.46
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**45/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.5	1.88	5.17	38.38

02/01.1	Morkų salotos su česnakais ir aliejaus-citrinos sulčių užpilu	45/4	0.5	1.88	5.17	38.38

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkas nuplauti, nuvalyti ir sutarkuoti su tarka. Nulupti česnaką, smulkiai jį sukapoti arba sutarkuoti smulkia tarka. Aliejaus užpilo gamybai į vandenį pilamos išspaustos citrinos sultys, dedamas cukrus ir pilamas aliejus. Morkos su česnakais apipilamos aliejaus užpilu ir viskas gerai išmaišoma.

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

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
289	Paprika	20	13	0.11	0.03	0.84	3.5
248	Morkos ≤ 25%	33	25	0.25	0.03	2.6	11.25
286	Švieži agurkai	14	13	0.09	0	0.35	1.75
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.45	0.05	3.79	16.5

2-52	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.45	0.05	3.79	16.5

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupamos, nuplaunamos. Paprika ir agurkas nuplaunami tekančiu vandeniu, nusausinami, iš paprikų išimami sėklalizdžiai. Daržovės supjaustomos lazdelėmis. Pateikti pagal valgiaraštį.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Pieniška perlinių kruopų sriuba pagardinta sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 1-77.1/9

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
520	Vanduo *	25	25	0	0	0	0
162	**Perlinės kruopos**	13	13	1.16	0.14	8.22	40.08
142	**Sviestas 82% rieb.**	2	2	0.02	1.64	0.02	14.95
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	60	60	1.74	1.5	2.83	31.86
408	Druska juoduota	0.3	0.3	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.92	3.28	11.06	86.89

1-77.1/9	Pieniška perlinių kruopų sriuba pagardinta sviestu (tausojantis)	100	2.92	3.28	11.06	86.89

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perlinės kruopos perrenakmos ir gerai perplaunamos, pamerkiamos vandenyje 2-3 valandoms. Tada dedamos į verdantį, pasūdytą vandenį ir virti apie 50min., kol kruopos išvirs. Pačioje pabaigoje - supilti pieną, leisti jam užvirti, o užvirus - nukelti nuo kaitros, įdėti sviesto, gerai išmaišyti ir dalinti.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Karštas pikantiškos užtepėlės sumuštinis**

Receptūros Nr. 06/20

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
261	Česnakai	0.19	0.15	0.01	0	0.03	0.13
422	Malti juodieji pipirai	0.09	0.09	0.01	0.01	0.06	0.28
471	**Šviesi duona (batonas)**	24	24	1.82	0.48	12.71	63.68
123	**Fermentinis sūris 45% rieb.**	12	12	2.96	3.02	0.26	39.98
408	Druska juoduota	0.15	0.15	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	17	15	1.84	1.45	0.1	23.49
436	**Majonezas (leistinas vaiku maitinime)**	9	9	0.02	3.61	0.57	33.76
	Pusgaminio masė		60				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.65	8.56	13.73	161.32

06/20	Karštas pikantiškos užtepėlės sumuštinis	50	6.65	8.56	13.73	161.32

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kiaušiniai nuplaunami, dedami į pasūdytą vandenį. Vandeniui užvirus, kiaušiniai verdami ant silpnos kaitros 8-10 min. Išvirus kiaušiniams - karštas vanduo nupilamas, po to kiaušiniai užpilami šaltu vandeniu 10-15min.
Burokine tarka sutarkuojame virtus kiaušinius, fermentinį sūrį. Į dubenį dedame tarkuotus ingredientus, smulkintą česnaką, majonezą ir prieskonius. Viską gerai išmaišome iki vientisos masės. Ant batono riekės tolygiai užtepame paruoštos užtepėlės. Sumuštinius dedame į kepimo skardą ir kepama įkaitintoje konvekcinėje krosnyje (+175°C temperatūroje), 10-15 min. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Kukurūzų kruopų košė paskaninta kokosų kremu ir cinamonu (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 4-85.1/10

Kortelės užpildymo data: 2026 09 18

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
20260721	Kokosų kremas SANTA MARIA, rieb. 23%	12	12	0.3	2.72	0.65	27.18
408	Druska juoduota	0.39	0.39	0	0	0	0
520	Vanduo *	95	95	0	0	0	0
163	Kukurūzų kruopos	24	24	2.01	0.24	18.2	78.46
424	Cinamonas	0.02	0.02	0	0	0.01	0.06
	Pusgaminio masė		131				
	I Š E I G A :	**120/12**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.3	2.95	18.86	105.7

4-85.1/10	Kukurūzų kruopų košė paskaninta kokosų kremu ir cinamonu (tausojantis) (augalinis)	120/12	2.3	2.95	18.86	105.7

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kruopos palengva maišant suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros 20-25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą skystį. Košė nuimama nuo kaitros, dedamas kokosų kremas, barstomas cinamonas, išmaišoma, uždengiama ir paliekama 10 min. kruopų suminkštėjimui ir išbrinkimui. Pateikiame pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Raudonųjų lęšių sriuba (tausojantis)(augalinis)**
Receptūros Nr. 1-26
Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	24	18	0.18	0.02	1.84	7.96
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.11	0.53
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.93	0	26.41
263	**Salierų gumbai**	12	8	0.12	0.02	0.76	3.22
255	Ropiniai svogūnai	14	12	0.13	0.01	1.01	4.48
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		23				
408	Druska juoduota	0.3	0.3	0	0	0	0
251	Bulvės ≤ 25%	43	25	0.5	0.03	4.92	20.75
520	Vanduo *	37	37	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
192	Lęšiai	15	15	3.79	0.17	8.18	46.8
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.31
295	Džiovinti krapai	0.14	0.1	0	0	0.01	0.04
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.77	3.19	16.96	110.78

1-26	Raudonųjų lęšių sriuba (tausojantis)(augalinis)	100	4.77	3.19	16.96	110.78

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos ir salierai nulupami, nuplaunami ir sutarkuojami. Svogūnai ir česnakai nulupami, nuplaunami ir supjaustomi kubeliais. Įkaitintame puodą, kuriame bus verdama sriuba, įkaitinamas aliejus ir kepinamos morkos, salierai, česnakai ir ropiniai svogūnai, 5-7 min., kol daržovės suminkštės. Pakepintas daržovės užpilamos verdančiu vandeniu. Užvirus dedamos bulvės, prieskoniai, druska ir verdama ant silpnos kaitros 15 min., tada dedami lęšiai ir verdama 10 min. Kai sriuba išverda išimami lauro lapai ir pertrinama virtuviniu trintuvu. Patiekiant sriubos paviršius apibarstomas smulkintais žalumynais. Pateikiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Keptas su garais maltos jautienos ir kiaulienos šnicelis (tausojantis)**

Receptūros Nr. 11-1.23

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	0.78	0	7.01
255	Ropiniai svogūnai	4	4	0.04	0	0.3	1.34
248	Morkos ≤ 25%	8	6	0.06	0.01	0.61	2.64
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		6				
408	Druska juoduota	0.4	0.4	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.4	0	21.64
471	**Šviesi duona (batonas)**	6	6	0.49	0.13	3.42	17.14
145	**Vištų kiaušiniai**	5	5	0.59	0.47	0.03	7.59
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	30	30	6.56	1.79	0	44.7
178	**Kvietiniai miltai 550D**	3	3	0.39	0.04	2.27	11.28
3	Atš. kiaulienos sprandinė	31	30	4.17	5.66	0	41.72
	Pusgaminio masė		77				
	I Š E I G A :	**60**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				12.3	11.28	6.64	155.07

11-1.23	Keptas su garais maltos jautienos ir kiaulienos šnicelis (tausojantis)	60	12.3	11.28	6.64	155.07

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Svogūnus valyti, nuplauti ir supjaustyti smulkiais kubeliais. Morkas nulupti, nuplauti ir sutarkuoti per smulkią tarką. Įkaitintame iki 110-130º C temperatūros aliejuje 5-7 min. pakepinti daržoves. Apkeptas daržoves atvėsinti iki kambario temperatūros. Mėsą nuplauti, nusausinti ir sumalti su vandenyje išmirkytu batonu. Į maltą jautienos masę sudėti kepintas daržoves, kiaušinius, druską, viską gerai išmaišyti ir išmušti. Suformuoti ovalo formos pusgaminius ir juos apvolioti miltuose. Tada sudėti į skardą (suteptą aliejumi) ir kepti įkaitintoje iki 170-180º C temperatūros konvekcinėje krosnyje 15-20 min., kol gaminio viduje temperatūra pasieks ne mažiau kaip +75◦C.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)**

Receptūros Nr. 5-1.7.5

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
520	Vanduo *	42	42	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	2.1	0	18.54
408	Druska juoduota	0.21	0.21	0	0	0	0
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	21	21	3.15	0.21	14.26	72.34
	Pusgaminio masė		65				
	I Š E I G A :	**65/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.15	2.31	14.26	90.87

5-1.7.5	Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	65/2	3.15	2.31	14.26	90.87

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Makaronai beriami į verdantį pasūdytą vandenį ir verdama ant silpnos kaitros, kol suminkštės (makaronų virimo laikas nurodytas ant gamintojo pakuotės). Virti makaronai pašlakstomi alyvuogių aliejumi ir atsargiai išmaišomi.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **ICEberg salotos su provanso žolelių užpilu (augalinis)**

Receptūros Nr. 89.1/8

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
444	Tyras alyvuogių aliejus	3	3	0	2.55	0	22.55
408	Druska juoduota	0.32	0.32	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.06	0.06	0.01	0.01	0.04	0.2
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	1	1	0.08	0.05	0.13	1.79
	PUSGAMINIS 46 (Salotų padažas: aliejus, provanso prieskoniai, druska, pipirai)		4				
280	Rukola	2	2	0.05	0.01	0.06	0.45
275	ICE berg salotos	12	11	0.11	0.01	0.32	1.5
286	Švieži agurkai	19	18	0.13	0	0.5	2.5
287	Pomidorai	17	16	0.16	0.06	0.93	4.34
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**45/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.53	2.69	1.99	33.33

89.1/8	ICEberg salotos su provanso žolelių užpilu (augalinis)	45/4	0.53	2.69	1.99	33.33

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

ICEberg salotą, rukolą, pomidorus, agurkus nuplauti, smulkiai supjaustyti. Užpilo gamybai sumaišyti provanso žoleles, druską, pipirus, aliejų ir palikti pastovėti. Padažą galima pateikti atskirai arba iškarto sumaišyti su daržovėmis.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52.0

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
286	Švieži agurkai	15	14	0.1	0	0.39	1.94
289	Paprika	22	14	0.13	0.03	0.93	3.89
248	Morkos ≤ 25%	30	22	0.22	0.02	2.31	10
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.44	0.05	3.63	15.83

2-52.0	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.44	0.05	3.63	15.83

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupti, nuplauti, supjaustyti lazdelėmis. Paprika ir agurkas nuplaunami vandeniu, nusausinami ir išėmus iš paprikos sėklas supjaustomi lazdelėmis.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Varškės apkepas (tausojantis)**

Receptūros Nr. 15/2.13

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
119	**Varškė 9 % rieb.**	64	64	9.4	5.75	2.24	99.09
145	**Vištų kiaušiniai**	28	26	3.15	2.48	0.18	40.15
142	**Sviestas 82% rieb.**	6	6	0.05	5.24	0.07	47.69
406	Cukrus	6	6	0	0	5.74	22.73
156	**Manų kruopos**	5	5	0.53	0.05	3.83	18.41
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	13	13	0.37	0.32	0.6	6.78
408	Druska juoduota	0.01	0.01	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**110**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				13.49	13.85	12.66	234.85

15/2.13	Varškės apkepas (tausojantis)	110	13.49	13.85	12.66	234.85

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Manų kruopas užpilkite grietinėle arba pienu ir palikite 30 min, kad išbrinktų.
Kiaušinių trynius ištrinkite su cukrumi (1 kiaušinis 50g be lukšto).
Įmaišykite varškę, minkštą arba smulkintą sviestą, išbrinkusias manų kruopas.
Masę gerai ištrinkite iki vientisos konsistencijos.
Atskirai išplakite kiaušinių baltymus iki standžių putų ir švelniai įmaišykite į masę.
Kepimo indą patepkite sviestu.
Supilkite masę ir kepkite 180 °C orkaitėje apie 25–30 min, kol viršus gražiai apskrus.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Biri grikių košė su ciberžole paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis)**

Receptūros Nr. 10.21.30

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
520	Vanduo *	90	90	0	0	0	0
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
153	Grikių kruopos	48	48	5.31	0.72	34.28	164.62
426	Ciberžolė	0.14	0.14	0	0	0.04	0.15
444	Tyras alyvuogių aliejus	1	1	0	1.38	0	12.19
	Pusgaminio masė		140				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				5.31	2.1	34.31	176.97

10.21.30	Biri grikių košė su ciberžole paskaninta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	140	5.31	2.1	34.31	176.97

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Perrinkti grikių kruopas, nuplauti po tekančiu šaltu vandeniu, kol nubėgantis vanduo taps skaidrus. Į puodą supilti reikiamą kiekį vandens, įberti druskos ir užvirti. Kai vanduo užverda, suberti ciberžolę ir gerai išmaišyti, kad prieskonis tolygiai pasiskirstytų. Palengva maišant suberti nuplautas grikių kruopas. Virti ant silpnos kaitros 20–25 min., kol kruopos suminkštės ir sugers visą vandenį. Nukėlus nuo kaitros, puodą uždengti ir palikti 10–15 min., kad kruopos pilnai suminkštėtų ir išbrinktų. Į dar karštą košę įmaišyti alyvuogių aliejų. Patiekalas turi pasiekti ne mažesnę kaip +75 °C vidinę temperatūrą.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Šviežių kopūstų sriuba su pomidorais (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 1-61

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
248	Morkos ≤ 25%	13	10	0.1	0.01	1.01	4.38
261	Česnakai	0.42	0.32	0.02	0	0.06	0.29
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.62	0	14.54
263	**Salierų gumbai**	7	5	0.07	0.01	0.42	1.77
255	Ropiniai svogūnai	8	7	0.07	0.01	0.56	2.47
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		13				
254	Baltagūžiai kopūstai	25	20	0.28	0	0.86	4.4
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
295	Džiovinti krapai	0.1	0.07	0	0	0	0.03
251	Bulvės ≤ 25%	28	17	0.33	0.02	3.28	13.83
408	Druska juoduota	0.33	0.33	0	0	0	0
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	7	7	0.09	0.01	0.22	1.47
520	Vanduo *	44	44	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.07	0.07	0.01	0	0.05	0.18
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.97	1.69	6.51	43.58

1-61	Šviežių kopūstų sriuba su pomidorais (tausojantis) (augalinis)	100	0.97	1.69	6.51	43.58

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Gūžiniai kopūstai valomi, plaunami, pjaustomi šiaudeliais arba tarkuojami. Bulvės, svogūnai, česnakai valomi, plaunami, pjaustomi kubeliais. Morkos, salierai nulupami, nuplaunami ir sutarkuojami. Puode, kuriame bus verdama sriuba įkaitiname aliejų ir įdedami ropiniai svogūnai, morkos, česnakai, salierai ir kepama 5-7 min., kol daržovės suminkštės. Pakepintos daržovės užpilamos vandeniu ir užverdama. Į verdantį vandenį su daržovėmis dedamos pjaustytos bulvės ir verdama ant silpnos kaitros 10 -15 min. Išvirus bulvėms, dedami pjaustyti kopūstai, prieskoniai, druska ir verdama 10-15 min., kol daržovės suminkštės. Likus 5 min. iki sriubos virimo pabaigos dedami kubeliais pjaustyti konservuoti pomidorai. Prieš pateikimą išimami lauro lapai ir sriuba apibarstoma smulkintais žalumynais.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)**

Receptūros Nr. 87

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
79	**Šaldyta lašišos file**	128	99	20.74	13.83	0.49	207.41
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.36	0	21.23
329	Citrina	3	2	0.03	0.01	0.22	0.69
422	Malti juodieji pipirai	0.08	0.08	0.01	0.01	0.05	0.24
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				20.78	16.2	0.76	229.57

87	Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	80	20.78	16.2	0.76	229.57

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jei žuvis šaldyta – atitirpinti šaldytuve (0-6 °C temperatūroje). Tada supjaustyti žuvį porcijomis ir dėti ant skardos išteptos aliejumi. Paruoštus žuvies pusgaminius apibarstyti druska, pipirais ir kepti 25-35 min. įkaitintoje orkaitėje +175 °C temperatūroje. Iškepą žuvį pašlakstyti citrinos sultimis. Pateikti pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Perlinio kuskuso košė pagardinta alyvuogių aliejumi (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-53.5

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
171	**Kuskusas**	18	18	1.66	0.18	9.22	64.56
520	Vanduo *	44	44	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	2.21	0	19.57
	Pusgaminio masė		64				
	I Š E I G A :	**65/2**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.66	2.4	9.22	84.12

3-53.5	Perlinio kuskuso košė pagardinta alyvuogių aliejumi (tausojantis)	65/2	1.66	2.4	9.22	84.12

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kruopas perrenkamos ir nuplaunamos. Kruopos dedamos į puodą su verdančiu vandeniu ir druska, verdamos apie 15-20 min., ant silpnos kaitros. Išvirus kruopoms pilamas aliejus, išmaišoma ir paliekama 10 min., kruopų pribrinkinimui. Patiekiama pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje keptos pikantiško burokėlių skiltelės (tausojantis)**

Receptūros Nr. 2025.01

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
253	Virti burokėliai	40	38	0.62	0.04	3.65	16.54
261	Česnakai	1	0.48	0.03	0	0.09	0.43
431	Džiovinti čiobreliai	0.05	0.05	0	0	0	0.02
408	Druska juoduota	0.05	0.05	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.05	0.05	0.01	0	0.03	0.15
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.44	0	12.92
	Pusgaminio masė		40				
	I Š E I G A :	**30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.65	1.48	3.77	30.06

2025.01	Orkaitėje keptos pikantiško burokėlių skiltelės (tausojantis)	30	0.65	1.48	3.77	30.06

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

1. Burokėlius supjaustyti skiltelėmis ir sudėti į kepimo indą.
2. Nuskinti čiobrelių lapelius (ar pasmulkinti jų šakeles) bei sudėti į indą su burokėliais.
3. Įtarkuoti česnako.
4. Apšlakstyti alyvuogių aliejumi, pabarstyti druska ir pipirais.
5. Viską gerai išmaišyti.
6. Kepti iki 180 C laipsnių įkaitintoje orkaitėje apie 30 min iki burokėliai suminkštės (tikslus laikas priklausys nuo skiltelių dydžio.

Laikymo sąlygos: Patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip + 63º C temperatūrai.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)**

Receptūros Nr. 2-52.0

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
286	Švieži agurkai	15	14	0.1	0	0.39	1.94
289	Paprika	22	14	0.13	0.03	0.93	3.89
248	Morkos ≤ 25%	30	22	0.22	0.02	2.31	10
	Pusgaminio masė		50				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.44	0.05	3.63	15.83

2-52.0	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	50	0.44	0.05	3.63	15.83

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkos nulupti, nuplauti, supjaustyti lazdelėmis. Paprika ir agurkas nuplaunami vandeniu, nusausinami ir išėmus iš paprikos sėklas supjaustomi lazdelėmis.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną

P A T I E K A L O T E C H N O L O G I N Ė K O R T E L Ė

Patiekalo pavadinimas: **Trupininis obuolių pyragas su avižiniais dribsniais (augalinis) (tausojantis)**

Receptūros Nr. Pyr.3 obuol

Kortelės užpildymo data: 2026 06 29

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
145	**Vištų kiaušiniai**	10	9	1.1	0.86	0.06	13.99
520	Vanduo *	4	4	0	0	0	0
322	Obuoliai	40	36	0.14	0	3.53	14.26
167	Avižiniai dribsniai	13	13	1.47	0.67	7.49	40.51
190	**Viso grūdo spelta miltai**	11	11	1.48	0.25	7.57	36.68
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	9	9	0	8.87	0	79.81
406	Cukrus	4	4	0	0	4	15.84
414	Kepimo milteliai	0.45	0.45	0	0	0	0
424	Cinamonas	0.27	0.27	0.01	0	0.22	0.93
409	Vanilinis cukrus	0.18	0.18	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
178	**Kvietiniai miltai 550D**	7	7	0.86	0.09	5.03	24.96
	Pusgaminio masė		94				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				5.05	10.74	27.9	226.99

Pyr.3 obuol	Trupininis obuolių pyragas su avižiniais dribsniais (augalinis) (tausojantis)	80	5.05	10.74	27.9	226.99

Informacija apie ALERGENUS:
Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai pabraukti ir pažymėti tamsintu šriftu.

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Avižiniai dribsniai perrenkami, nuplaunami ir užpilami šiltu vandeniu santykiu 1:1. Paliekami brinkti apie 5 minutes, kol suminkštėja, tuomet perteklinis vanduo nupilamas. Kviečių ir viso grūdo speltos miltai persijojami. Obuoliai plaunami, išimamos sėklalizdės, tarkuojami stambia tarka arba pjaustomi plonais griežinėliais. Į dubenį supilamas aliejus, įmušamas kiaušinis, suberiami brinkinti avižiniai dribsniai, persijoti miltai, cukrus, vanilinis cukrus, cinamonas, kepimo milteliai ir druska. Masė trinama pirštais, kol susidaro trupininė tešla – biri, bet lengvai susispaudžianti tarp pirštų. Kepimo forma išklojama kepimo popieriumi. Dedama apie du trečdaliai trupininės tešlos ir lengvai paspaudžiama, kad susiformuotų tvirtas pagrindas. Ant jo tolygiai paskleidžiami paruošti obuoliai. Ant viršaus užberiama likusi trupininė tešla jos nesuspaudžiant, kad išliktų purus, trupininis paviršius. Kepama iki 180 °C įkaitintoje orkaitėje apie 25 minutes, kol paviršius šiek tiek paruduoja, o gaminio vidinė temperatūra pasiekia ne mažiau kaip +75 °C. Iškepęs pyragas atvėsinamas iki +40 °C, supjaustomas porcijomis ir patiekiamas pagal valgiaraštį.

Laikymo sąlygos: Patiekalas turi būti suvartotas pagaminimo dieną.

Realizavimo trukmė: Realizavimo trukmė iki 4 val.