Tvirtinu: Direktorė Angelina Naruševičienė

Trakų r. Lentvario Henriko Senkevičiaus Gimnazija
Lauko g. 20, Lentvaris, 25115 Trakų r. sav.

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

15 DIENŲ VALGIARAŠTIS

(nurodyti dienų skaičių)

11-18 metų

(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

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

Įstaigos darbo laikas:
Nuo 7.00 iki 18.00 val.

11-18.
1 savaitė
Pirmadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	2.04	3.68	9.41	74.93
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			4.08	4.01	25.01	149.63

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Troškinta kiaulienos sprandinė su daržovėmis (morkos, svogūnai, žirneliai) (tausojantis)	80/2.2	115/35	15.3	22.8	6.84	206.18
Biri ryžių košė su ciberžole paskaninta sviestu (tausojantis)	E 06-30.1	95/5	2.37	4.23	23.83	143.02
Virtų burokėlių ir obuolių salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu	2-31/1	90/11	1.3	4.72	10.31	85.23
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			19.42	31.8	44.77	450.94

Antras pietų variantas 11:30 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	140	9.7	13.23	43.24	330.47
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	30	0.72	9	0.93	87.9
Iš viso:			10.42	22.23	44.17	418.37

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Avinžirnių ir daržovių kepsneliai (tausojantis)	4-31/13	120	6.66	8.22	27.59	214.4
Naminis pomidorų padažas (tausojantis) (augalinis)	08.19/5	40	0.41	1.8	2.71	27.34
Biri ryžių košė su ciberžole paskaninta sviestu (tausojantis)	E 06-30.1	95/5	2.37	4.23	23.83	143.02
Virtų burokėlių ir obuolių salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu	2-31/1	90/11	1.3	4.72	10.31	85.23
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			11.19	19.02	68.24	486.49
Iš viso (dienos davinio):			**45.11**	**77.06**	**182.18**	**1505.43**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
1 savaitė
Antradienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	4.65	10.04	13.42	159.68
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			6.69	10.37	29.02	234.38

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Sultingas kalakutienos maltinukas troškintas trintų daržovių padaže (tausojantis)	E 06-30.3.	100/25	22.66	13.85	7.77	248.51
Biri bulgur kruopų košė paskaninta sviestu (tausojantis)	E 06-30.4	95/5	6.45	4.56	39.62	213.65
Baltagūžių kopūstų, agurkų, morkų salotos su aliejumi (augalinis)	2-10/3-1	95/4	1.03	4.1	3.92	56.18
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			30.58	22.56	55.1	534.84

Antras pietų variantas 11:30 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	150	24.08	12.62	34.02	348.88
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	30	0.72	9	0.93	87.9
Iš viso:			24.8	21.62	34.95	436.78

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Makaronai su daržovių ir raudonųjų lęšių padažu (tausojantis)	199-19.	90/60	9.89	3.7	37.91	223.96
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	100	0.89	0.1	7.26	31.67
Iš viso:			10.78	3.8	45.17	255.63
Iš viso (dienos davinio):			**72.85**	**58.35**	**164.26**	**1461.63**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
1 savaitė
Trečiadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	1.77	2.37	9.91	65.75
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			3.81	2.7	25.51	140.45

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Jautienos befstrogenas (tausojantis)	11-17/2	105/45	22.79	17.51	8.28	288.92
Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	E 06-30.5	100	2.25	10.11	20.16	175.99
Marinuoti agurkėliai (augalinis)	18.2/5	80	0.8	0.32	6.16	33.6
Švž. paprikų lazdelės	33-15/1.	50	0.45	0.1	3.35	14
Iš viso:			26.29	28.04	37.95	512.5

Antras pietų variantas 11:30 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	140	8.09	8.1	39.33	267.65
Trintos uogos (braškės)	13.1/1	40	0.32	0.14	7.48	30.56
Natūralus jogurtas	13-22/6	40	1.76	1.56	1.88	28.8
Iš viso:			10.17	9.8	48.7	327.01

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Grikių ir lęšių troškinys su daržovėmis (tausojantis)(augalinis)	23/0	150	10.23	2.86	32.87	191.07
Marinuoti agurkėliai (augalinis)	18.2/5	80	0.8	0.32	6.16	33.6
Švž. paprikų lazdelės	33-15/1.	50	0.45	0.1	3.35	14
Iš viso:			11.48	3.28	42.38	238.67
Iš viso (dienos davinio):			**51.76**	**43.82**	**154.54**	**1218.63**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
1 savaitė
Ketvirtadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	5.96	3.44	19.67	127.67
Mini skrebučiai	79.1/5/1	15	1.63	0.43	11.38	57
Iš viso:			7.59	3.87	31.05	184.67

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Sultingi vištienos kukuliai grietinėlės padaže (tausojantis)	9-40/2	110/20	19.07	23.07	2.91	296.23
Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	5-1.7.5	95/3	4.84	3.55	21.94	139.81
Orkaitėje kepti brokoliai su kapotais česnakais (augalinis) (tausojantis)	E 06-30.6	100/1	5.82	2.5	10.36	74.89
Morkų šiaudeliai (tausojantis) (augalinis)	21-04/26	50	0.5	0.05	5.2	22.5
Iš viso:			30.23	29.17	40.4	533.43

Antras pietų variantas 11:30 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	150	18.4	18.88	17.26	320.25
Trintų uogų ir jogurto padažas	21.25.2	40	0.99	0.86	7.35	40.39
Iš viso:			19.39	19.74	24.61	360.64

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Šildantis pupelių troškinys (tausojantis) (augalinis)	11/18/2026	150	14	3.91	43.81	259.47
Orkaitėje kepti brokoliai su kapotais česnakais (augalinis) (tausojantis)	E 06-30.6	100/1	5.82	2.5	10.36	74.89
Morkų šiaudeliai (tausojantis) (augalinis)	21-04/26	50	0.5	0.05	5.2	22.5
Iš viso:			20.32	6.46	59.37	356.86
Iš viso (dienos davinio):			**77.52**	**59.24**	**155.42**	**1435.6**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
1 savaitė
Penktadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	1.64	5.8	10.25	99.09
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			3.68	6.13	25.85	173.79

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	87	120	31.16	24.3	1.15	344.35
Bulvių - moliūgų košė su sviestu (tausojantis)	3-12.3	95/3	2.21	2.68	17.96	99.95
ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	90.1/1	90/8	0.85	7.87	3.89	86.54
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			34.67	34.9	26.79	547.34

Antras pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Vištienos kepsnys užkeptas su sūriu (tausojantis)	12.30/5	110/10	32.77	7.63	3.54	215.66
Bulvių - moliūgų košė su sviestu (tausojantis)	3-12.3	95/3	2.21	2.68	17.96	99.95
ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	90.1/1	90/8	0.85	7.87	3.89	86.54
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			36.28	18.23	29.18	418.64

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Cukinijų ir bulvių blynai (be kiaušinio) (tausojantis)	3-8/5	140	6.08	7.67	48.75	282.38
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	30	0.72	9	0.93	87.9
Iš viso:			6.8	16.67	49.68	370.28
Iš viso (dienos davinio):			**81.44**	**75.93**	**131.51**	**1510.05**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
2 savaitė
Pirmadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	1.78	2.86	7.11	60.06
Česnakiniai duoniukai su prieskoniais	255/1	15	0.95	0.84	7.2	40.57
Iš viso:			2.73	3.7	14.31	100.63

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Plikytų ryžių plovas su vištų šlaunelių mėsa (tausojantis)	9-30/4.1.1	135/65	17.62	9.06	37.15	299.85
Morkų salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)	2-85.9	90/8	0.93	6.67	9.64	99.8
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Iš viso:			18.99	15.79	50.42	415.48

Antras pietų variantas 11:30 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	115/35	21.47	15.53	29.55	348.89
Trintos uogos (braškės)	13.1/1	40	0.32	0.14	7.48	30.56
Natūralus jogurtas	13-22/6	40	1.76	1.56	1.88	28.8
Iš viso:			23.56	17.23	38.91	408.25

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Lęšių karis su daržovėmis (tausojantis) (augalinis)	23/021	150	10.83	3.41	26.37	170.34
Morkų salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)	2-85.9	90/8	0.93	6.67	9.64	99.8
Biri ryžių košė (tausojantis)	4-41	100	2.65	0.38	27.02	122.25
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Iš viso:			14.85	10.51	66.67	408.22
Iš viso (dienos davinio):			**60.14**	**47.22**	**170.31**	**1332.57**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
2 savaitė
Antradienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	1.88	3.89	14.91	97.81
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			3.92	4.22	30.51	172.51

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Bulvių plokštainis su kiaulienos mėsa	7.14-9.1	155/45	12.3	7.57	22.79	204.89
Grietinėlės ir sviesto padažas (tausojantis)	13.4/9.1	40	0.78	16.73	1.01	158.08
Baltagūžių kopūstų ir agurkų salotos su citrinos sulčių-aliejaus užpilu (augalinis)	2-10/3.2	90/9	1.02	3.8	4.7	55.24
Daržovių asorti (pomidorai, agurkai, paprika)	2-52.0.	50	0.44	0.11	2.57	11.63
Iš viso:			14.53	28.21	31.08	429.84

Antras pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Orkaitėje keptas žuvies apkepas (tausojantis)	8-25	120	23.78	12.92	7.95	243.25
Pieniškas morkų ir špinatų padažas (tausojantis)	112/5	40	1.14	3.08	4.06	48.49
Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	03-01	95/4	2.12	3.26	20.64	115.48
Baltagūžių kopūstų ir agurkų salotos su citrinos sulčių-aliejaus užpilu (augalinis)	2-10/3.2	90/9	1.02	3.8	4.7	55.24
Daržovių asorti (pomidorai, agurkai, paprika)	2-52.0.	50	0.44	0.11	2.57	11.63
Iš viso:			28.5	23.17	39.91	474.08

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kukurūzų miltų blynai su augaliniu ryžių gėrimu ir cinamonu (augalinis)	5-78	140	9.49	10.55	63.26	405.59
Natūralus jogurtas	16-26	40	1.76	1.56	1.88	28.8
Trintos uogos (braškės)	13.1/1	40	0.32	0.14	7.48	30.56
Iš viso:			11.57	12.25	72.63	464.95
Iš viso (dienos davinio):			**58.52**	**67.85**	**174.13**	**1541.38**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
2 savaitė
Trečiadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	140/10	3.96	3.2	12.31	92.31
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			6	3.53	27.91	167.01

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Varškės ir kriaušių apkepas (tausojantis)	6-28/3.1	140	17.06	10.85	20.78	253.3
Trintų uogų ir jogurto padažas	21.25.2	40	0.99	0.86	7.35	40.39
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	100	0.9	0.1	7.58	33
Iš viso:			18.95	11.81	35.7	326.69

Antras pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Vištienos karbonadas su avižų miltais(tausojantis)	04.22/1.	120	39.07	9.82	7.62	277.6
Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	03-01	95/4	2.12	3.26	20.64	115.48
Burokėlių ir raugintų kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)	65.1/9	95/6	1.17	6.27	6.49	87.11
Iš viso:			42.36	19.35	34.75	480.19

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Avinžirnių troškinys (tausojantis) (augalinis)	65-14/2.	150	8.68	8.83	23.85	209.6
Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	03-01	95/4	2.12	3.26	20.64	115.48
Iš viso:			10.81	12.09	44.49	325.08
Iš viso (dienos davinio):			**78.12**	**46.77**	**142.85**	**1298.98**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
2 savaitė
Ketvirtadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	3.95	2.09	16.02	95.71
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			5.99	2.42	31.62	170.41

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Orkaitėje kepta lazanija su jautiena ir naminiu "bešamel" padažu (tausojantis)	E 06-30.9	145/55	31.82	26.09	53.33	581.64
Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	2-10/7.	95/5	1.02	2.65	5.13	45.11
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Iš viso:			33.28	28.8	62.09	642.59

Antras pietų variantas 11:30 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	140	22.47	11.78	31.76	325.62
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	30	0.72	9	0.93	87.9
Iš viso:			23.19	20.78	32.69	413.52

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Cukinijų ir bulvių blynai (tausojantis)	3-8/7	140	7.45	8.27	40.05	262.74
Grietinė (30 % rieb.)	13-8	30	0.72	9	0.93	87.9
Iš viso:			8.17	17.27	40.98	350.64
Iš viso (dienos davinio):			**70.64**	**69.26**	**167.37**	**1577.16**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
2 savaitė
Penktadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	145/3	2.89	4.71	15.31	109.35
Mini skrebučiai	79.1/5/1	15	1.63	0.43	11.38	57
Iš viso:			4.52	5.14	26.69	166.35

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Žuvies kukuliai grietinėlės–brokolių padaže (tausojantis)	8-51.12	105/25	15.17	8.83	4.74	158.57
Perlinio kuskuso košė (tausojantis)	3-53.8	100	2.64	0.29	14.69	102.82
Virtų burokėlių, žaliųjų žirnelių salotos su karamelizuotais svogūnais (tausojantis)	E 06-30.11	100	2.83	3.68	12.23	91.47
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			21.1	12.86	35.45	369.36

Antras pietų variantas 11:30 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	165/16	12.19	4.65	37.34	242.1
Kefyras 2,5 % rieb.	121	200	6.4	5	9.6	108
Iš viso:			18.59	9.65	46.94	350.1

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Troškinta bolivinė balanda su daržovėmis (tausojantis) (augalinis)	08.20/1	150	5.34	7.21	24.86	187.37
Virtų burokėlių, žaliųjų žirnelių salotos su karamelizuotais svogūnais (tausojantis)	E 06-30.11	80	2.27	2.95	9.79	73.18
Iš viso:			7.61	10.16	34.64	260.55
Iš viso (dienos davinio):			**51.82**	**37.81**	**143.72**	**1146.35**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
3 savaitė
Pirmadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	1.55	3.09	6.98	61.28
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			3.59	3.42	22.58	135.98

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Krosnyje kepti vištienos kumpeliai (tausojantis)	E 07-01	120	24.3	14.68	0.75	231.99
Ryžių košė su kepintomis morkomis ir žaliaisiais žirneliais (tausojantis)	04/15.3	100	2.25	1.99	18.83	102.24
Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	2-10/7.	95/5	1.02	2.65	5.13	45.11
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Iš viso:			28.02	19.38	28.33	395.18

Antras pietų variantas 11:30 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	120/55/25	9.21	13.94	39.32	316.64
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	100	0.89	0.1	7.26	31.67
Iš viso:			10.1	14.04	46.58	348.31

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Orkaitėje kepti cukinijų ir morkų blyneliai (tausojantis) (augalinis)	09-22/26	150	7.73	6.89	25.12	197.46
Jogurtinis padažas "Tzatziki"	13.4/20	40	1.57	2.65	2.06	37.85
Iš viso:			9.3	9.55	27.18	235.31
Iš viso (dienos davinio):			**51.01**	**46.4**	**124.67**	**1114.79**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
3 savaitė
Antradienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	1.98	5.02	14.22	106.12
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			4.02	5.35	29.82	180.82

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kietųjų kviečių makaronai su jautienos ir daržovių "Bolognese" padažu	5-1/7.1/1	180	26.59	9.07	47.55	385.93
Pekino kopūstų, špinatų, pomidorų ir agurkų salotos su aliejumi (augalinis)	23-26	95/7	0.97	6.73	3.73	75.99
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			28.01	15.85	55.06	478.41

Antras pietų variantas 11:30 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.	95/40/25	13.55	9.63	43.22	317.95
Trintų uogų ir jogurto padažas	21.25.2	40	0.99	0.86	7.35	40.39
Iš viso:			14.54	10.49	50.56	358.34

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Ryžių ir daržovių plovas (tausojantis)	74	200	4.67	4.2	36.48	198.93
Pekino kopūstų, špinatų, pomidorų ir agurkų salotos su aliejumi (augalinis)	23-26	95/7	0.97	6.73	3.73	75.99
Iš viso:			5.65	10.93	40.2	274.92
Iš viso (dienos davinio):			**52.21**	**42.63**	**175.65**	**1292.49**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
3 savaitė
Trečiadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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.	150	2.17	3.43	13.95	89.42
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			4.21	3.76	29.55	164.12

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Auksaspalvis vištienos file kepsnelis (tausojantis)	10.21.02	120	29.09	5.18	21.27	237.37
Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	E 06-30.5	100	2.25	10.11	20.16	175.99
Morkų salotos su česnakais ir aliejaus-citrinos sulčių užpilu	02/01.1	90/8	0.99	3.76	10.33	76.76
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52	50	0.45	0.05	3.79	16.5
Iš viso:			32.79	19.11	55.55	506.62

Antras pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Keptas žuvies kepsnys su kiaušinio plutele keptas orkaitėje (tausojantis)	8-10	120	26.37	8.67	5.37	208.02
Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais	E 06-30.5.	100	2.33	4.62	21.36	131.38
Morkų salotos su česnakais ir aliejaus-citrinos sulčių užpilu	02/01.1	90/8	0.99	3.76	10.33	76.76
Iš viso:			29.7	17.06	37.07	416.16

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Sluoksniuota bulvių ir daržovių užkepėlė (Tausojantis) (Augalinis)	09-22/26.1	160	7.82	3.67	32.16	187.59
Grietinėlės ir sviesto padažas (tausojantis)	13.4/9.1	40	0.78	16.73	1.01	158.08
Iš viso:			8.6	20.4	33.17	345.67
Iš viso (dienos davinio):			**75.3**	**60.33**	**155.34**	**1432.58**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
3 savaitė
Ketvirtadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Lęšių sriuba (be bulvių) (tausojantis) (augalinis)	1-26/7	150	7.83	4.65	21.05	151.44
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			9.87	4.98	36.65	226.14

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Keptas su garais maltos jautienos ir kiaulienos šnicelis (tausojantis)	11-1.23	100	20.5	18.8	11.07	258.44
Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	5-1.7.5	95/3	4.84	3.55	21.94	139.81
ICEberg salotos su provanso žolelių užpilu (augalinis)	89.1/8	95/7	1.05	5.39	3.98	66.65
Daržovių asorti (pomidorai, agurkai, paprika)	2-52.0.	50	0.44	0.11	2.57	11.63
Iš viso:			26.83	27.84	39.56	476.53

Antras pietų variantas 11:30 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	140	17.17	17.62	16.11	298.9
Trintos uogos su banananu	13-22/5.	40	0.41	0.14	6.18	26
Iš viso:			17.58	17.77	22.28	324.9

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Šildantis avinžirnių troškinys (tausojantis) (augalinis)	12/18/2026	150	4.35	4	18.13	124.21
ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	90.1/1	90/8	0.85	7.87	3.89	86.54
Iš viso:			5.2	11.87	22.02	210.75
Iš viso (dienos davinio):			**59.48**	**62.45**	**120.52**	**1238.32**

Dietistė
Eglė Saulevičienė

11-18.
3 savaitė
Penktadienis

Tvirtinu: Direktorius (-ė) Angelina Naruševičienė

Pirmas sriubos variantas 11:30 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	150	1.46	2.53	9.76	65.37
Viso grūdo ruginė duona	16-1	30	2.04	0.33	15.6	74.7
Iš viso:			3.5	2.86	25.36	140.07

Pirmas pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	87	120	31.16	24.3	1.15	344.35
Perlinio kuskuso košė pagardinta sviestu (tausojantis)	3-53	95/3	3.52	2.77	19.43	157.5
Orkaitėje keptos pikantiško burokėlių skiltelės (tausojantis)	2025.01	100	2.16	4.93	12.58	100.21
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	50	0.44	0.05	3.63	15.83
Iš viso:			37.29	32.05	36.79	617.89

Antras pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Kiaulienos karbonadas su avižų miltais (tausojantis)	04.22/1	120	35.14	22.33	5.7	354.76
Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	03-01	75/3	1.7	2.61	16.51	92.38
Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	2-52.0	100	0.89	0.1	7.26	31.67
Iš viso:			37.73	25.04	29.47	478.82

Trečias pietų variantas 11:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr	Išeiga (g)	Patiekalo maistinė vertė, g			Energinė vertė, kcal
			baltymai,g	riebalai, g	angliavan-deniai, g	
Spalvingų daržovių troškinys su baltosiomis pupelėmis (tausojantis)	07/08/04	150	3.19	1.33	11.94	69.25
Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	03-01	75/3	1.7	2.61	16.51	92.38
Iš viso:			4.89	3.94	28.45	161.63
Iš viso (dienos davinio):			**83.4**	**63.88**	**120.07**	**1398.4**

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: **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)	4	4	0	3.5	0	31.51
255	Ropiniai svogūnai	24	20	0.22	0.02	1.71	7.58
	PUSGAMINIS 13 (svogūnai, aliejus (terminis))		12				
422	Malti juodieji pipirai	0.15	0.15	0.02	0.01	0.09	0.46
254	Baltagūžiai kopūstai	19	15	0.21	0	0.64	3.29
408	Druska juoduota	0.3	0.3	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	20	15	0.15	0.01	1.56	6.73
229	Šaldyti brokoliai	41	37	1.08	0.11	1.87	10.47
520	Vanduo *	52	52	0	0	0	0
251	Bulvės ≤ 25%	31	18	0.36	0.02	3.54	14.9
	Pusgaminio masė		149				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.04	3.68	9.41	74.93

E 06-30	Daržovių sriuba su brokolių žiedynėliais (tausojantis)(augalinis)	150	2.04	3.68	9.41	74.93

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)	4	4	0	3.76	0	33.8
255	Ropiniai svogūnai	20	17	0.19	0.02	1.46	6.45
248	Morkos ≤ 25%	38	28	0.28	0.03	2.94	12.74
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		27				
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.18	0.18	0.02	0.02	0.11	0.56
520	Vanduo *	9	9	0	0	0	0
261	Česnakai	1	1	0.05	0	0.16	0.82
232	Šaldyti žalieji žirneliai	14	13	0.81	0.05	2.16	12.33
3	Atš. kiaulienos sprandinė	105	100	13.95	18.93	0	139.49
	Pusgaminio masė		151				
	I Š E I G A :	**115/35**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				15.3	22.8	6.84	206.18

80/2.2	Troškinta kiaulienos sprandinė su daržovėmis (morkos, svogūnai, žirneliai) (tausojantis)	115/35	15.3	22.8	6.84	206.18

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	0.1	0.1	0	0	0.02	0.11
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	33	33	2.33	0.33	23.75	107.46
520	Vanduo *	62	62	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	5	5	0.04	3.9	0.05	35.46
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/5**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.37	4.23	23.83	143.02

E 06-30.1	Biri ryžių košė su ciberžole paskaninta sviestu (tausojantis)	95/5	2.37	4.23	23.83	143.02

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	1.16	4.57
520	Vanduo *	5	5	0	0	0	0
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
329	Citrina	8	7	0.08	0.02	0.65	2.01
444	Tyras alyvuogių aliejus	5	5	0	4.63	0	40.93
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		11				
322	Obuoliai	19	17	0.07	0	1.65	6.67
253	Virti burokėliai	76	72	1.16	0.07	6.86	31.06
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**90/11**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.3	4.72	10.31	85.23

2-31/1	Virtų burokėlių ir obuolių salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu	90/11	1.3	4.72	10.31	85.23

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)	4	4	0	3.86	0	34.71
414	Kepimo milteliai	1	1	0	0	0	0
406	Cukrus	3	3	0	0	3.09	12.25
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	50	50	6.95	1.16	35.68	180.95
145	**Vištų kiaušiniai**	13	12	1.43	1.13	0.08	18.26
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	8	8	0.06	6.36	0.09	57.83
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	27	27	0.79	0.68	1.28	14.38
237	Šaldyti moliūgai	65	47	0.47	0.05	3.02	12.09
	Pusgaminio masė		148				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				9.7	13.23	43.24	330.47

65-3	Moliūgų sklindžiai	140	9.7	13.23	43.24	330.47

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: **Avinžirnių ir daržovių kepsneliai (tausojantis)**
Receptūros Nr. 4-31/13
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
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	6	0	6.34	0	57.06
261	Česnakai	1	1	0.06	0	0.19	0.96
145	**Vištų kiaušiniai**	14	13	1.57	1.24	0.09	20.01
440	Prieskoniai (be druskos)	1	1	0	0	0	0
156	**Manų kruopos**	21	21	2.19	0.21	15.89	76.46
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	62	47	0.47	0.05	4.86	21.03
255	Ropiniai svogūnai	31	25	0.28	0.03	2.19	9.68
191	Avinžirniai	11	11	2.1	0.36	4.38	29.2
	Pusgaminio masė		120				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.66	8.22	27.59	214.4

4-31/13	Avinžirnių ir daržovių kepsneliai (tausojantis)	120	6.66	8.22	27.59	214.4

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Avinžirnius išvirti ir sutrinti iki vientisos masės. Svogūnus ir česnakus nulupame, nuplauname ir supjaustome smulkiai. Morkas nuplauname ir sutarkuojame. Svogūnus ir morkas pakepiname įkaitintoje krosnyje 5-10 min., kol daržovės suminkštės. Tada atvėsiname. Į atvėsintas daržoves dedame kiaušinius, trintus avinžirnius, manų kruopas, smulkintus česnakus, prieskonius. Gerai išmaišome ir formuojame apvalios formos maltinukus, dedame į skardą (pateptą aliejumi) ir kepame 10-15 min. 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: **Naminis pomidorų padažas (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 08.19/5

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
287	Pomidorai	34	33	0.33	0.13	1.93	8.99
255	Ropiniai svogūnai	4	3	0.04	0	0.29	1.26
261	Česnakai	1	1	0.04	0	0.12	0.6
408	Druska juoduota	0.33	0.33	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.66	0	14.9
406	Cukrus	0.33	0.33	0	0	0.33	1.31
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
25.229	Šviežias bazilikas	0.33	0.33	0	0	0	0.07
	Pusgaminio masė		40				
	I Š E I G A :	**40**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.41	1.8	2.71	27.34

08.19/5	Naminis pomidorų padažas (tausojantis) (augalinis)	40	0.41	1.8	2.71	27.34

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pomidorus nuplikyti, nulupti odelę, susmulkinti arba sutrinti blenderiu. Svogūną ir česnaką smulkiai supjaustyti.
Žoleles susmulkinti. Įkaitinti puodą, supilti aliejų. Trumpai apkepinti svogūną, vėliau – česnaką (neperkepti).
Sudėti susmulkintus pomidorus, pavirti ant vidutinės ugnies 10–15 min.
Pagardinti druska, pipirais, prireikus – trupučiu cukraus.
Pabaigoje įmaišyti šviežias žoleles.

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: **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	0.1	0.1	0	0	0.02	0.11
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	33	33	2.33	0.33	23.75	107.46
520	Vanduo *	62	62	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	5	5	0.04	3.9	0.05	35.46
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/5**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.37	4.23	23.83	143.02

E 06-30.1	Biri ryžių košė su ciberžole paskaninta sviestu (tausojantis)	95/5	2.37	4.23	23.83	143.02

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	1.16	4.57
520	Vanduo *	5	5	0	0	0	0
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
329	Citrina	8	7	0.08	0.02	0.65	2.01
444	Tyras alyvuogių aliejus	5	5	0	4.63	0	40.93
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		11				
322	Obuoliai	19	17	0.07	0	1.65	6.67
253	Virti burokėliai	76	72	1.16	0.07	6.86	31.06
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**90/11**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.3	4.72	10.31	85.23

2-31/1	Virtų burokėlių ir obuolių salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu	90/11	1.3	4.72	10.31	85.23

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: **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%	33	25	0.25	0.02	2.55	11.03
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	10	10	0	9.75	0	87.79
255	Ropiniai svogūnai	21	17	0.19	0.02	1.48	6.52
	PUSGAMINIS 30 (Morkos, svogūnai, aliejus(terminis))		25				
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	30	30	0.39	0.06	0.99	6.6
420	Lauro lapai	0.3	0.3	0.03	0.02	0.21	0.83
296	Šviežios petražolės	0.4	0.3	0.01	0	0.02	0.11
408	Druska juoduota	0.5	0.5	0	0	0	0
520	Vanduo *	80	80	0	0	0	0
192	Lęšiai	15	15	3.79	0.17	8.18	46.8
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.65	10.04	13.42	159.68

17/15.1	Pomidorinė sriuba su lęšiais (augalinis) (tausojantis)	150	4.65	10.04	13.42	159.68

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	0.31	0.31	0	0	0	0
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	9	9	0.12	0.02	0.3	2.03
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	6	6	0.14	2.21	0.18	21.18
248	Morkos ≤ 25%	6	4	0.04	0	0.45	1.94
255	Ropiniai svogūnai	4	3	0.03	0	0.26	1.17
261	Česnakai	0.08	0.06	0	0	0.01	0.06
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.84	0	16.54
	PUSGAMINIS 85.2 (Padažas: konservuoti pomidorai, morkos, svogūnai, česnakai, grietinėlė)		25				
145	**Vištų kiaušiniai**	9	8	0.96	0.75	0.05	12.2
156	**Manų kruopos**	8	8	0.8	0.08	5.81	27.98
63	Atš. kalakutienos filė	100	95	20.43	2.28	0.29	103.55
408	Druska juoduota	0.43	0.43	0	0	0	0
261	Česnakai	2	1	0.07	0	0.23	1.17
422	Malti juodieji pipirai	0.09	0.09	0.01	0.01	0.05	0.27
	Kalakutienos pusgaminis kotletams		100				
297	Švieži krapai	2	2	0.06	0.02	0.12	0.72
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	7	7	0	6.63	0	59.7
	Pusgaminio masė		125				
	I Š E I G A :	**100/25**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				22.66	13.85	7.77	248.51

E 06-30.3.	Sultingas kalakutienos maltinukas troškintas trintų daržovių padaže (tausojantis)	100/25	22.66	13.85	7.77	248.51

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	0.47	0.47	0	0	0	0
520	Vanduo *	43	43	0	0	0	0
172	**Bulguro kruopos**	52	52	6.41	0.68	39.57	178.29
142	**Sviestas 82% rieb.**	5	5	0.04	3.89	0.05	35.36
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/5**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.45	4.56	39.62	213.65

E 06-30.4	Biri bulgur kruopų košė paskaninta sviestu (tausojantis)	95/5	6.45	4.56	39.62	213.65

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	60	48	0.67	0	2.06	10.55
286	Švieži agurkai	44	41	0.29	0	1.15	5.75
248	Morkos ≤ 25%	9	7	0.07	0.01	0.71	3.08
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	4.09	0	36.8
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.03	4.1	3.92	56.18

2-10/3-1	Baltagūžių kopūstų, agurkų, morkų salotos su aliejumi (augalinis)	95/4	1.03	4.1	3.92	56.18

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**	5	5	0.63	0.1	3.21	16.26
520	Vanduo *	151	151	0	0	0	0
409	Vanilinis cukrus	0.15	0.15	0	0	0	0
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	33	33	4.58	0.76	23.51	119.27
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.15	0.15	0	0	0	0
119	**Varškė 9 % rieb.**	121	121	17.75	10.87	4.23	187.2
145	**Vištų kiaušiniai**	10	9	1.11	0.88	0.06	14.22
406	Cukrus	3	3	0	0	3.01	11.93
	Pusgaminio masė		163				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				24.08	12.62	34.02	348.88

6-11	Varškės virtinukai (tausojantis)	150	24.08	12.62	34.02	348.88

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: **Makaronai su daržovių ir raudonųjų lęšių padažu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 199-19.

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
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	43	43	6.48	0.43	29.36	148.94
520	Vanduo *	166	166	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
	Virti kietųjų kviečių makaronai		90				
192	Lęšiai	11	11	2.83	0.12	6.12	35.01
289	Paprika	12	8	0.07	0.02	0.51	2.14
248	Morkos ≤ 25%	7	5	0.05	0.01	0.53	2.3
255	Ropiniai svogūnai	4	3	0.03	0	0.26	1.16
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.09	0.46
444	Tyras alyvuogių aliejus	3	3	0	3.06	0	27.05
408	Druska juoduota	0.26	0.26	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.05	0.05	0.01	0	0.03	0.16
440	Prieskoniai (be druskos)	0.05	0.05	0	0	0	0
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	31	31	0.4	0.06	1.01	6.73
520	Vanduo *	5	5	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 956 (raudonųjų lęšių ir daržovių padažas)		60				
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**90/60**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				9.89	3.7	37.91	223.96

199-19.	Makaronai su daržovių ir raudonųjų lęšių padažu (tausojantis)	90/60	9.89	3.7	37.91	223.96

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

1. Makaronų paruošimas: makaronus berti į verdantį pasūdytą vandenį ir virti pagal instrukcijas ant pakuotės. Makaronų nepervirti, turi likti šiek tiek kietoki (Al Dente). Išvirus vandenį nupilti. Galima pasilikti šiek tiek makaronų nuoviro padažo konsistencijai reguliuoti.
2. Raudonuosius lęšius nuplauti, užpilti verdančiu vandeniu ir palaikyti apie 7-10 min. Tuomet nusausinti.
3. Paprikai pašalinti sėklalizdžius, nuplauti ir supjaustyti kubeliais.
4. Morkas nuplauti, nuskusti, pakartotinai nuplauti ir sutarkuoti stambesne tarka.
5. Svogūnus ir česnakus nulupti bei nuplauti. Svogūnus supjaustyti kubeliais, česnakus perpjauti į maždaug 6-ias dalis.
6. Visas padažui skirtas daržoves, lęšius, druską, pipirus, prieskonines žoleles ir aliejų sumaišyti dubenyje. Dėti į kepimo popieriumi išklotą skardą. Kepti konvekcinėje krosnyje 180 ºC temperatūroje apie 30–40 min., kol daržovės suminkštės. Tuomet viską sutrinti smulkintuvu. Jei padažas per tirštas, pilti šiek tiek pasilikto makaronų nuoviro.
7. Į padažą suberti nusunktus makaronus ir gerai 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: **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	30	28	0.19	0	0.78	3.89
289	Paprika	44	28	0.25	0.06	1.86	7.78
248	Morkos ≤ 25%	59	44	0.44	0.04	4.62	20
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.89	0.1	7.26	31.67

2-52.0	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	100	0.89	0.1	7.26	31.67

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: **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%	18	14	0.14	0.01	1.44	6.23
261	Česnakai	1	0.46	0.03	0	0.08	0.42
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.3	0	20.67
263	**Salierų gumbai**	9	6	0.1	0.02	0.59	2.52
255	Ropiniai svogūnai	11	9	0.1	0.01	0.79	3.51
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		18				
231	Šaldyti žiediniai kopūstai	55	50	1	0	3	15.5
251	Bulvės ≤ 25%	34	20	0.4	0.02	3.94	16.6
440	Prieskoniai (be druskos)	0.1	0.1	0	0	0	0
520	Vanduo *	62	62	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.31
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.77	2.37	9.91	65.75

22	Trinta žiedinių kopūstų sriuba (tausojantis) (augalinis)	150	1.77	2.37	9.91	65.75

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)	3	3	0	3.19	0	28.7
255	Ropiniai svogūnai	29	24	0.26	0.02	2.07	9.13
248	Morkos ≤ 25%	32	24	0.24	0.02	2.5	10.82
	PUSGAMINIS 87 (Morkos, svogūnai, lygiomis dalimis)		29				
520	Vanduo *	23	23	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 89 (Troškinio nugarinimas)		3				
520	Vanduo *	5	5	0	0	0	0
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	3	3	0.09	0.08	0.14	1.62
422	Malti juodieji pipirai	0.03	0.03	0	0	0.02	0.09
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.5	0.03	22.75
178	**Kvietiniai miltai 550D**	3	3	0.37	0.04	2.15	10.67
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 28 (Balto padažo pusgaminis)		14				
439	Pomidorų pasta	6	6	0.23	0.03	1.37	6.35
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	6	0	5.74	0	51.66
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	98	98	21.58	5.88	0	147.12
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**105/45**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				22.79	17.51	8.28	288.92

11-17/2	Jautienos befstrogenas (tausojantis)	105/45	22.79	17.51	8.28	288.92

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%	171	100	2.01	0.1	19.79	83.39
142	**Sviestas 82% rieb.**	12	12	0.1	9.89	0.13	89.94
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	5	5	0.15	0.13	0.24	2.66
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		117				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.25	10.11	20.16	175.99

E 06-30.5	Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	100	2.25	10.11	20.16	175.99

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

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	160	80	0.8	0.32	6.16	33.6
	Pusgaminio masė		80				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.8	0.32	6.16	33.6

18.2/5	Marinuoti agurkėliai (augalinis)	80	0.8	0.32	6.16	33.6

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**	47	47	5.65	0.57	33.26	164.87
108	**Kefyras 2.5% rieb.**	47	47	1.51	1.18	2.26	25.44
414	Kepimo milteliai	0.47	0.47	0	0	0	0
406	Cukrus	4	4	0	0	3.76	14.89
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	6	0	5.62	0	50.62
520	Vanduo *	28	28	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	8	8	0.93	0.73	0.05	11.83
	Pusgaminio masė		141				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				8.09	8.1	39.33	267.65

10.21.18	Purūs blynai iš kefyro ir miltų (tausojantis)	140	8.09	8.1	39.33	267.65

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: **Grikių ir lęšių troškinys su daržovėmis (tausojantis)(augalinis)**

Receptūros Nr. 23/0

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%	17	13	0.13	0.01	1.34	5.81
261	Česnakai	1	0.43	0.02	0	0.08	0.39
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.14	0	19.28
263	**Salierų gumbai**	9	6	0.09	0.02	0.55	2.35
255	Ropiniai svogūnai	10	9	0.09	0.01	0.74	3.27
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		17				
420	Lauro lapai	0.06	0.06	0.01	0	0.04	0.17
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	18	18	0.23	0.04	0.59	3.96
520	Vanduo *	30	30	0	0	0	0
192	Lęšiai	24	24	6.05	0.26	13.07	74.84
520	Vanduo *	30	30	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.06	0.06	0.01	0.01	0.04	0.19
229	Šaldyti brokoliai	36	33	0.96	0.1	1.65	9.24
153	Grikių kruopos	18	18	1.98	0.27	12.77	61.35
520	Vanduo *	30	30	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
231	Šaldyti žiediniai kopūstai	36	33	0.66	0	1.98	10.23
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		203				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				10.23	2.86	32.87	191.07

23/0	Grikių ir lęšių troškinys su daržovėmis (tausojantis)(augalinis)	150	10.23	2.86	32.87	191.07

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Grikius perplauname kelis kartus ir verdame pasūdytame vandenyje 20-25 min. Lęšius perplauname kelis kartus ir verdame pasūdytame vandenyje 20-25 min. Šaldytus brokolius ir žiedinius kopūstus atitirpiname kambario temperatūroje ir supjaustome smilkiau. Pomidorus savo sultyse supjaustome į 4 dalis. Morkas, saliero šaknis, svogūnus, česnakus nulupame, nuplauname. Morkas ir saliero šaknis sutarkuojame. Svogūnus ir česnakus supjaustome kubeliais. Pjaustytas daržoves (morka, salieras, svogūnas, česnakas) apkepame įkaitintoje keptuvėje su aliejumi 7-10 min., kol daržovės suminkštės. Tada pilame truputi vandens, dedame prieskonius, virtus grikius, virtus lęšius, smulkintus žiedinius kopūstus ir smulkintus brokolius, pilame pomidorus savo sultyse, uždengiame ir troškiname 5-7 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: **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%	25	19	0.19	0.02	1.96	8.47
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.11	0.56
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.12	0	28.08
263	**Salierų gumbai**	13	9	0.13	0.03	0.81	3.42
255	Ropiniai svogūnai	15	13	0.14	0.01	1.08	4.77
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		24				
408	Druska juoduota	0.49	0.49	0	0	0	0
251	Bulvės ≤ 25%	42	24	0.49	0.02	4.82	20.3
520	Vanduo *	82	82	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.16	0.16	0.02	0.01	0.12	0.45
192	Lęšiai	20	20	4.94	0.22	10.66	61.04
422	Malti juodieji pipirai	0.16	0.16	0.02	0.01	0.1	0.5
295	Džiovinti krapai	0.23	0.16	0.01	0	0.01	0.07
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				5.96	3.44	19.67	127.67

10.21.09	Kreminė raudonųjų lęšių sriuba (tausojantis)(augalinis)	150	5.96	3.44	19.67	127.67

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	106	101	17.33	8.11	0.2	142.92
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.27	0.27	0.03	0.02	0.17	0.84
261	Česnakai	1	1	0.04	0	0.12	0.61
440	Prieskoniai (be druskos)	1	1	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	9	8	1	0.79	0.06	12.73
	PUSGAMINIS 142 (Vištienos kukulių pusgaminis 9-40/2)		82				
255	Ropiniai svogūnai	24	20	0.22	0.02	1.74	7.7
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	4.03	0	36.31
	PUSGAMINIS 3 (svogūnai, aliejus(terminis))		12				
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	21	21	0.45	7.37	0.62	70.61
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.72	0	24.51
520	Vanduo *	27	27	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		130				
	I Š E I G A :	**110/20**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				19.07	23.07	2.91	296.23

9-40/2	Sultingi vištienos kukuliai grietinėlės padaže (tausojantis)	110/20	19.07	23.07	2.91	296.23

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 *	65	65	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	3	3	0	3.23	0	28.52
408	Druska juoduota	0.32	0.32	0	0	0	0
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	32	32	4.84	0.32	21.94	111.29
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.84	3.55	21.94	139.81

5-1.7.5	Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	95/3	4.84	3.55	21.94	139.81

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	213	193	5.6	0.58	9.66	54.11
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
261	Česnakai	5	4	0.21	0	0.7	3.48
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.92	0	17.3
	Pusgaminio masė		200				
	I Š E I G A :	**100/1**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				5.82	2.5	10.36	74.89

E 06-30.6	Orkaitėje kepti brokoliai su kapotais česnakais (augalinis) (tausojantis)	100/1	5.82	2.5	10.36	74.89

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.**	87	87	12.82	7.85	3.05	135.13
145	**Vištų kiaušiniai**	39	35	4.29	3.38	0.24	54.75
142	**Sviestas 82% rieb.**	9	9	0.07	7.15	0.1	65.04
406	Cukrus	8	8	0	0	7.83	30.99
156	**Manų kruopos**	7	7	0.72	0.07	5.22	25.11
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	17	17	0.51	0.44	0.82	9.24
408	Druska juoduota	0.02	0.02	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		163				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				18.4	18.88	17.26	320.25

15/2.13	Varškės apkepas (tausojantis)	150	18.4	18.88	17.26	320.25

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: **Šildantis pupelių troškinys (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 11/18/2026

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
194	Baltosios pupelės	29	29	6.26	0.2	18.46	98.43
1254	Raudonosios pupelės	29	29	6.7	0.38	17.76	98.13
251	Bulvės ≤ 25%	44	26	0.52	0.03	5.1	21.48
289	Paprika	21	13	0.12	0.03	0.87	3.62
255	Ropiniai svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.83	3.69
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	19	19	0.25	0.04	0.64	4.27
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.22	0	28.97
261	Česnakai	1	1	0.04	0	0.12	0.58
1211202	Maltas imbieras	0.13	0.13	0	0	0	0
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.19	0.19	0	0	0	0
405	Maltas kuminas	0.06	0.06	0.01	0.01	0.01	0.22
426	Ciberžolė	0.06	0.06	0	0	0.02	0.07
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
520	Vanduo *	19	19	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				14	3.91	43.81	259.47

11/18 /2026	Šildantis pupelių troškinys (tausojantis) (augalinis)	150	14	3.91	43.81	259.47

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pupeles, jei naudojamos konservuotos, nusausinti ir nuplauti. Bulves, morkas, svogūnus ir saldžiąją papriką nuvalyti, nuplauti. Bulves supjaustyti nedideliais kubeliais, morkas, svogūnus ir papriką susmulkinti.

Svogūnus ir morkas trumpai patroškinti nedideliame kiekyje vandens su aliejumi. Sudėti saldžiąją papriką, bulves, smulkintus pomidorus, česnaką, imbierą, saldžiąją papriką, kuminą ir ciberžolę. Įpilti vandens tiek, kad daržovės galėtų tolygiai troškintis. Troškinti uždengtame inde, kol daržovės suminkštės.
Baigiant gaminti sudėti virtas baltąsias ir raudonąsias pupeles, įberti druskos, atsargiai išmaišyti ir troškinti dar 5–10 min., kad pupelės sušiltų, o skoniai susijungtų. Pagamintas troškinys turi būti tirštas, sultingas, aromatingas, su minkštomis daržovėmis ir pupelėmis. 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: **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	213	193	5.6	0.58	9.66	54.11
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
261	Česnakai	5	4	0.21	0	0.7	3.48
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.92	0	17.3
	Pusgaminio masė		200				
	I Š E I G A :	**100/1**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				5.82	2.5	10.36	74.89

E 06-30.6	Orkaitėje kepti brokoliai su kapotais česnakais (augalinis) (tausojantis)	100/1	5.82	2.5	10.36	74.89

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: **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%	19	14	0.14	0.01	1.48	6.41
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	6	0	5.67	0	51.04
255	Ropiniai svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.86	3.79
	PUSGAMINIS 30 (Morkos, svogūnai, aliejus(terminis))		15				
207	Rauginti agurkai	23	16	0.44	0	0.2	2.96
251	Bulvės ≤ 25%	35	21	0.42	0.02	4.09	17.23
520	Vanduo *	92	92	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.29
295	Džiovinti krapai	1	1	0.04	0.01	0.07	0.45
520	Vanduo *	7	7	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.32
162	**Perlinės kruopos**	5	5	0.48	0.06	3.4	16.61
408	Druska juoduota	0.31	0.31	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		151				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.64	5.8	10.25	99.09

1-01/2	Agurkinė sriuba su perlinėmis kruopomis (augalinis) (tausojantis)	150	1.64	5.8	10.25	99.09

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**	193	148	31.11	20.74	0.74	311.11
408	Druska juoduota	0.12	0.12	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.54	0	31.84
329	Citrina	4	4	0.04	0.01	0.33	1.03
422	Malti juodieji pipirai	0.12	0.12	0.01	0.01	0.08	0.37
	Pusgaminio masė		148				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				31.16	24.3	1.15	344.35

87	Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	120	31.16	24.3	1.15	344.35

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%	137	81	1.61	0.08	15.86	66.83
408	Druska juoduota	0.16	0.16	0	0	0	0
520	Vanduo *	201	201	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		74				
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	12	12	0.35	0.3	0.57	6.38
408	Druska juoduota	0.46	0.46	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.28	0.03	20.72
237	Šaldyti moliūgai	32	23	0.23	0.02	1.5	6.02
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.21	2.68	17.96	99.95

3-12.3	Bulvių - moliūgų košė su sviestu (tausojantis)	95/3	2.21	2.68	17.96	99.95

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	8	8	0	7.69	0	68
408	Druska juoduota	0.19	0.19	0	0	0	0
520	Vanduo *	12	12	0	0	0	0
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	0.19	0.19	0.02	0.01	0.04	0.54
	PUSGAMINIS 47 (Salotų padažas: aliejus, provanso prieskoniai, druska, vanduo)		8				
286	Švieži agurkai	33	31	0.22	0	0.86	4.31
289	Paprika	12	8	0.07	0.02	0.52	2.15
275	ICE berg salotos	25	23	0.23	0.02	0.69	3.23
287	Pomidorai	32	31	0.31	0.12	1.78	8.31
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**90/8**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.85	7.87	3.89	86.54

90.1/1	ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	90/8	0.85	7.87	3.89	86.54

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: **Vištienos kepsnys užkeptas su sūriu (tausojantis)**
Receptūros Nr. 12.30/5
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
145	**Vištų kiaušiniai**	11	10	1.21	0.95	0.07	15.39
261	Česnakai	0.36	0.28	0.02	0	0.05	0.25
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.14	0.14	0.02	0.01	0.09	0.43
440	Prieskoniai (be druskos)	0.14	0.14	0	0	0	0
438	Pomidorų padažas	11	11	0.13	0.02	3.03	12.53
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.39	0	12.54
123	**Fermentinis sūris 45% rieb.**	14	14	3.46	3.53	0.31	46.78
42	Atš. vištų broilerių filė	140	133	27.94	1.73	0	127.73
	Pusgaminio masė		171				
	I Š E I G A :	**110/10**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				32.77	7.63	3.54	215.66

12.30/5	Vištienos kepsnys užkeptas su sūriu (tausojantis)	110/10	32.77	7.63	3.54	215.66

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Šaldyta vištiena atšildoma maždaug 17 val. nuo 4°C iki +6°C temperatūroje. Atšilimas baigiamas, kai vištienos mėsos centre temperatūra siekia 1◦C. Vištienos file permalame, į maltą masę sudedame kiaušinius, prieskonius, viską išmaišome ir paliekama pusvalandžiui marinuotis. Vėliau iš maltos ir pasimarinavusios mėsos formuojame delno dydžio pusgaminius ir sudedame juos į kepimo skardą pateptą aliejumi bei kepame įkaitintoje konvekcinėje krosnyje 160-170º C temperatūroje, apie 30 min. Tada kepsnio paviršių patepame pomidorų padažu ir užbarstome kietuoju tarkuotu sūriu ir užkepame įkaitintoje orkaitėje 10-15 min.

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%	137	81	1.61	0.08	15.86	66.83
408	Druska juoduota	0.16	0.16	0	0	0	0
520	Vanduo *	201	201	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		74				
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	12	12	0.35	0.3	0.57	6.38
408	Druska juoduota	0.46	0.46	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.28	0.03	20.72
237	Šaldyti moliūgai	32	23	0.23	0.02	1.5	6.02
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.21	2.68	17.96	99.95

3-12.3	Bulvių - moliūgų košė su sviestu (tausojantis)	95/3	2.21	2.68	17.96	99.95

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	8	8	0	7.69	0	68
408	Druska juoduota	0.19	0.19	0	0	0	0
520	Vanduo *	12	12	0	0	0	0
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	0.19	0.19	0.02	0.01	0.04	0.54
	PUSGAMINIS 47 (Salotų padažas: aliejus, provanso prieskoniai, druska, vanduo)		8				
286	Švieži agurkai	33	31	0.22	0	0.86	4.31
289	Paprika	12	8	0.07	0.02	0.52	2.15
275	ICE berg salotos	25	23	0.23	0.02	0.69	3.23
287	Pomidorai	32	31	0.31	0.12	1.78	8.31
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**90/8**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.85	7.87	3.89	86.54

90.1/1	ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	90/8	0.85	7.87	3.89	86.54

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: **Cukinijų ir bulvių blynai (be kiaušinio) (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-8/5

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	0.13	0.13	0	0	0	0
266	Cukinija	103	94	1.12	0.09	3.19	14.99
	PUSGAMINIS 10.1 (Nusunkta cukinija)		56				
251	Bulvės ≤ 25%	96	56	1.12	0.06	11.07	46.66
255	Ropiniai svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.85	3.74
408	Druska juoduota	0.14	0.14	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.14	0.14	0.02	0.01	0.09	0.43
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	7	7	0	6.99	0	62.92
182	Kukurūzų miltai	42	42	3.71	0.51	33.56	153.63
	Pusgaminio masė		164				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.08	7.67	48.75	282.38

3-8/5	Cukinijų ir bulvių blynai (be kiaušinio) (tausojantis)	140	6.08	7.67	48.75	282.38

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulves, cukinijas, svogūnus nulupame ir nuplauname. Bulves ir svogūną sutarkuojame (per burokinę tarką), išmaišome. Cukiniją sutarkuojame (per burokinė tarką) pabarstome druska, išmaišome ir paliekame 15-30 min., kad išsiskirtų sultys. Tada nuspaudžiame cukiniją nuo sulčių ir sumaišome su bulvių ir svogūnų mase. Į masę dedame prieskonius ir gerai išmaišome. Dedame miltus ir užmaišome blynų masę. Į įkaitintą keptuvę šaukštu dedame masę ir formuojame ovalios formos blynus. Apkepame juos maždaug po 3-5 min. Tada sudedame į kepimo skardą ir baigiame kepti įkaitintoje konvekcinėje krosnyje 5-10 min, +160C temperatūroje. 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: **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%	22	16	0.16	0.02	1.69	7.32
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.1	0.49
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.7	0	24.27
263	**Salierų gumbai**	11	8	0.11	0.02	0.7	2.96
255	Ropiniai svogūnai	13	11	0.12	0.01	0.93	4.12
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		21				
408	Druska juoduota	0.5	0.5	0	0	0	0
295	Džiovinti krapai	1	1	0.03	0.01	0.07	0.43
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
422	Malti juodieji pipirai	0.2	0.2	0.02	0.02	0.13	0.62
520	Vanduo *	109	109	0	0	0	0
232	Šaldyti žalieji žirneliai	22	20	1.29	0.08	3.42	19.57
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.78	2.86	7.11	60.06

1-10	Prieskoninių daržovių sultinys su žaliais žirneliais (tausojantis)(augalinis)	150	1.78	2.86	7.11	60.06

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	87	82	14.1	6.6	0.16	116.24
	PUSGAMINIS 101/1 (Termiškai apdorota atš. viščiukų šlaunelių mėsa)		67				
438	Pomidorų padažas	10	10	0.12	0.01	2.69	11.13
422	Malti juodieji pipirai	0.07	0.07	0.01	0.01	0.04	0.21
261	Česnakai	0.34	0.27	0.01	0	0.05	0.24
408	Druska juoduota	0.2	0.2	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.98	0	17.83
255	Ropiniai svogūnai	16	13	0.15	0.01	1.14	5.04
248	Morkos ≤ 25%	26	20	0.2	0.02	2.07	8.96
	PUSGAMINIS 100 (Daržovės su pomidoru padažu plovui: Morkos, česnakai, svogūnai, pomidorų padažas)		26				
520	Vanduo *	63	63	0	0	0	0
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	43	43	3.04	0.43	30.99	140.2
408	Druska juoduota	0.33	0.33	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		199				
	I Š E I G A :	**135/65**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				17.62	9.06	37.15	299.85

9-30/4.1.1	Plikytų ryžių plovas su vištų šlaunelių mėsa (tausojantis)	135/65	17.62	9.06	37.15	299.85

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	1	1	0.01	0	0.06	0.19
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	7	7	0	6.58	0	58.16
248	Morkos ≤ 25%	123	92	0.92	0.09	9.58	41.45
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**90/8**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.93	6.67	9.64	99.8

2-85.9	Morkų salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)	90/8	0.93	6.67	9.64	99.8

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	1.39	5.48
414	Kepimo milteliai	1	1	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	5	4	0.51	0.4	0.03	6.54
409	Vanilinis cukrus	0.46	0.46	0	0	0	0
178	**Kvietiniai miltai 550D**	32	32	3.89	0.39	22.87	113.39
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 131 (Apkepti varškėčiai 6/8)		35				
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	4.39	0	39.51
178	**Kvietiniai miltai 550D**	2	2	0.21	0.02	1.25	6.18
119	**Varškė 9 % rieb.**	115	115	16.86	10.32	4.01	177.79
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**115/35**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				21.47	15.53	29.55	348.89

6/8/1	Apkepti varškėčiai (atnaujintas)	115/35	21.47	15.53	29.55	348.89

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: **Lęšių karis su daržovėmis (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 23/021

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	17	0.17	0.02	1.76	7.61
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.1	0.51
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.8	0	25.23
263	**Salierų gumbai**	11	8	0.12	0.02	0.73	3.08
255	Ropiniai svogūnai	14	11	0.12	0.01	0.97	4.28
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		22				
427	Kario prieskoniai	0.08	0.08	0	0	0	0
426	Ciberžolė	0.08	0.08	0	0	0.02	0.09
405	Maltas kuminas	0.08	0.08	0.02	0.01	0.01	0.26
420	Lauro lapai	0.08	0.08	0.01	0	0.06	0.22
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	24	24	0.31	0.05	0.78	5.18
520	Vanduo *	39	39	0	0	0	0
192	Lęšiai	31	31	7.92	0.35	17.11	97.94
422	Malti juodieji pipirai	0.16	0.16	0.02	0.01	0.1	0.48
229	Šaldyti brokoliai	47	43	1.25	0.13	2.16	12.09
520	Vanduo *	39	39	0	0	0	0
231	Šaldyti žiediniai kopūstai	47	43	0.86	0	2.59	13.38
408	Druska juoduota	0.39	0.39	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		202				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				10.83	3.41	26.37	170.34

23/021	Lęšių karis su daržovėmis (tausojantis) (augalinis)	150	10.83	3.41	26.37	170.34

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Lęšius perplauname kelis kartus ir verdame pasūdytame vandenyje 20-25 min. Šaldytus brokolius ir žiedinius kopūstus atitirpiname kambario temperatūroje ir supjaustome smilkiau. Pomidorus savo sultyse supjaustome į 4 dalis. Morkas, saliero šaknis, svogūnus, česnakus nulupame, nuplauname. Morkas ir saliero šaknis sutarkuojame. Svogūnus ir česnakus supjaustome kubeliais. Pjaustytas daržoves (morka, salieras, svogūnas, česnakas) apkepame įkaitintoje keptuvėje su aliejumi 7-10 min., kol daržovės suminkštės. Tada pilame truputi vandens, dedame prieskonius, virtus lęšius, smulkintus žiedinius kopūstus ir smulkintus brokolius, pilame pomidorus savo sultyse, uždengiame ir troškiname 5-7 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: **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	1	1	0.01	0	0.06	0.19
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	7	7	0	6.58	0	58.16
248	Morkos ≤ 25%	123	92	0.92	0.09	9.58	41.45
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**90/8**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.93	6.67	9.64	99.8

2-85.9	Morkų salotos su aliejaus ir citrinų sulčių užpilu (augalinis)	90/8	0.93	6.67	9.64	99.8

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: **Biri ryžių košė (tausojantis)**

Receptūros Nr. 4-41

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 *	62	62	0	0	0	0
158	Plikyti ilgagrūdžiai ryžiai	38	38	2.65	0.38	27.02	122.25
408	Druska juoduota	0.4	0.4	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.65	0.38	27.02	122.25

4-41	Biri ryžių košė (tausojantis)	100	2.65	0.38	27.02	122.25

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Reikiamą ryžių kiekį perplauti bent 5 kartus (tol, kol vanduo bus skaidrus, bespalvis), tada užpilti šaltu vandeniu ir palikti valandai brinkintis. Puode apvirti ryžius, kad suminkštėtų, apie 8 min.

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: **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%	30	22	0.22	0.02	2.33	10.1
261	Česnakai	1	1	0.04	0	0.13	0.67
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.72	0	33.49
263	**Salierų gumbai**	15	10	0.16	0.03	0.96	4.08
255	Ropiniai svogūnai	18	15	0.16	0.01	1.29	5.68
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		29				
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
253	Virti burokėliai	40	38	0.61	0.04	3.65	16.5
251	Bulvės ≤ 25%	52	31	0.61	0.03	6.05	25.49
440	Prieskoniai (be druskos)	2	2	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.15	0.15	0.01	0.01	0.11	0.43
422	Malti juodieji pipirai	0.15	0.15	0.02	0.01	0.1	0.47
520	Vanduo *	46	46	0	0	0	0
329	Citrina	3	3	0.03	0.01	0.29	0.89
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.88	3.89	14.91	97.81

93/2	Burokėlių sriuba (tausojantis)(augalinis)	150	1.88	3.89	14.91	97.81

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	16	14	0.15	0.01	1.18	5.2
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.14	0	10.22
5	Atš. kiaulienos kumpis	50	46	8.21	3.19	0	61.61
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.23	0.23	0.03	0.02	0.14	0.71
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.59	0	14.3
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	25	25	0.73	0.63	1.18	13.3
145	**Vištų kiaušiniai**	10	9	1.12	0.89	0.06	14.33
251	Bulvės ≤ 25%	175	103	2.05	0.1	20.23	85.23
	Pusgaminio masė		201				
	I Š E I G A :	**155/45**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				12.3	7.57	22.79	204.89

7.14-9.1	Bulvių plokštainis su kiaulienos mėsa	155/45	12.3	7.57	22.79	204.89

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: **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	1	1	0	0	0.95	3.74
520	Vanduo *	4	4	0	0	0	0
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
329	Citrina	6	6	0.06	0.02	0.53	1.65
444	Tyras alyvuogių aliejus	4	4	0	3.79	0	33.48
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		9				
286	Švieži agurkai	49	45	0.32	0	1.27	6.36
254	Baltagūžiai kopūstai	57	45	0.64	0	1.95	10
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**90/9**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.02	3.8	4.7	55.24

2-10/3.2	Baltagūžių kopūstų ir agurkų salotos su citrinos sulčių-aliejaus užpilu (augalinis)	90/9	1.02	3.8	4.7	55.24

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: **Daržovių asorti (pomidorai, 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
287	Pomidorai	19	19	0.19	0.07	1.09	5.06
286	Švieži agurkai	17	16	0.11	0	0.44	2.19
289	Paprika	25	16	0.14	0.03	1.05	4.38
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.44	0.11	2.57	11.63

2-52.0.	Daržovių asorti (pomidorai, agurkai, paprika)	50	0.44	0.11	2.57	11.63

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pomidorus nuplauti, išpjauti viršūnėles ir pasmulkinti į 6-8 dalis. Paprika ir agurkas nuplaunami vandeniu, nusausinami ir išėmus iš paprikos sėklas supjaustyti 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: **Orkaitėje keptas žuvies apkepas (tausojantis)**

Receptūros Nr. 8-25

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	19	16	0.18	0.02	1.39	6.16
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.22	0	29.02
	PUSGAMINIS 3 (svogūnai, aliejus(terminis))		10				
79	**Šaldyta lašišos file**	51	39	8.17	5.44	0.19	81.67
82	**Šaldyta menkės filė**	117	78	13.61	0.47	0	58.34
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.9	0	26.12
408	Druska juoduota	0.19	0.19	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.19	0.19	0.02	0.02	0.12	0.6
520	Vanduo *	16	16	0	0	0	0
156	**Manų kruopos**	8	8	0.8	0.08	5.82	28
329	Citrina	4	4	0.04	0.01	0.36	1.13
145	**Vištų kiaušiniai**	9	8	0.96	0.75	0.05	12.21
	Pusgaminio masė		159				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				23.78	12.92	7.95	243.25

8-25	Orkaitėje keptas žuvies apkepas (tausojantis)	120	23.78	12.92	7.95	243.25

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Jei žuvis (lašiša ir menkė) šaldyta – atitirpinti šaldytuve (0-6 °C temperatūroje). Svogūnus nulupti, nuplauti, supjaustyti. Pjaustytus svogūnus pakepinti keptuvėje 3-5 min., kol suminkštės. Tada nuplautą lašišą ir menkę sumalti per mėsmalę, kartu sumalti ir kepintus svogūnus. Į gautą masę sudėti manų kruopas, kiaušinius, pilti vandens, dėti prieskonius ir gerai išmaišyti. Į kepimo skardą (išteptą aliejumi) sudėti žuvies masę ir tolygiai paskirstyti. Kepti įkaitintoje konvekcinėje krosnyje (+175 C temperatūroje), 35-40 min. Pateikiant pašlakstyti citrinos sultimis.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: **Pieniškas morkų ir špinatų padažas (tausojantis)**
Receptūros Nr. 112/5
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.**	20	20	0.58	0.5	0.94	10.6
178	**Kvietiniai miltai 550D**	3	3	0.37	0.04	2.17	10.77
248	Morkos ≤ 25%	10	8	0.08	0.01	0.8	3.46
230	Šaldyti špinatai	3	3	0.09	0.01	0.11	0.71
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.52	0.03	22.95
520	Vanduo *	3	3	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		40				
	I Š E I G A :	**40**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.14	3.08	4.06	48.49

112/5	Pieniškas morkų ir špinatų padažas (tausojantis)	40	1.14	3.08	4.06	48.49

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Miltai sijojami ir džiovinami 110-120º C temperatūroje 4-6 min. iki šviesiai gelsvos spalvos, po to atvėsinama iki 70-80◦C temperatūros ir miltai ištrinami su sviestu (per kelis kartus skiedžiami šiltu 60-70◦C temperatūros pienu). Vėliau dedamas muskato riešutas ir viskas gerai ištrinama iki vientisos masės. Morkos plaunamos, nuvalomos, supjaustomos smulkiais kubeliais arba sutarkuojamos ir 3-4 min. verdamos, kol suminkštės. Į padažą dedamos morkos, špinatai ir nuolat maišant užvirinama. Užvirinus padažas nuimamas 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: **Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)**

Receptūros Nr. 03-01

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
251	Bulvės ≤ 25%	178	105	2.09	0.1	20.59	86.75
408	Druska juoduota	0.21	0.21	0	0	0	0
520	Vanduo *	261	261	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		96				
408	Druska juoduota	0.48	0.48	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	4	4	0.03	3.15	0.04	28.69
295	Džiovinti krapai	0.14	0.1	0	0	0.01	0.04
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.12	3.26	20.64	115.48

03-01	Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	95/4	2.12	3.26	20.64	115.48

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. Prieš pateikimą bulves pašlakstome ištirpintu sviestu ir pabarstome plautais, susmulkintais krapais.

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: **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	1	1	0	0	0.95	3.74
520	Vanduo *	4	4	0	0	0	0
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
329	Citrina	6	6	0.06	0.02	0.53	1.65
444	Tyras alyvuogių aliejus	4	4	0	3.79	0	33.48
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		9				
286	Švieži agurkai	49	45	0.32	0	1.27	6.36
254	Baltagūžiai kopūstai	57	45	0.64	0	1.95	10
	Pusgaminio masė		99				
	I Š E I G A :	**90/9**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.02	3.8	4.7	55.24

2-10/3.2	Baltagūžių kopūstų ir agurkų salotos su citrinos sulčių-aliejaus užpilu (augalinis)	90/9	1.02	3.8	4.7	55.24

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: **Daržovių asorti (pomidorai, 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
287	Pomidorai	19	19	0.19	0.07	1.09	5.06
286	Švieži agurkai	17	16	0.11	0	0.44	2.19
289	Paprika	25	16	0.14	0.03	1.05	4.38
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.44	0.11	2.57	11.63

2-52.0.	Daržovių asorti (pomidorai, agurkai, paprika)	50	0.44	0.11	2.57	11.63

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pomidorus nuplauti, išpjauti viršūnėles ir pasmulkinti į 6-8 dalis. Paprika ir agurkas nuplaunami vandeniu, nusausinami ir išėmus iš paprikos sėklas supjaustyti 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: **Kukurūzų miltų blynai su augaliniu ryžių gėrimu ir cinamonu (augalinis)**

Receptūros Nr. 5-78

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	1	1	0	0	0	0
182	Kukurūzų miltai	71	71	6.27	0.86	56.75	259.78
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	4.09	0	36.83
406	Cukrus	4	4	0	0	4.1	16.25
414	Kepimo milteliai	1	1	0	0	0	0
103	Augalinis gėrimas (migdolų, avižų, sojų, ryžių arba kokosų)	48	48	0.19	0.53	1.25	23.99
520	Vanduo *	14	14	0	0	0	0
480	Malti linų sėmenys	14	14	3.02	5.07	1.06	68.27
424	Cinamonas	0.14	0.14	0.01	0	0.11	0.48
	Pusgaminio masė		153				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				9.49	10.55	63.26	405.59

5-78	Kukurūzų miltų blynai su augaliniu ryžių gėrimu ir cinamonu (augalinis)	140	9.49	10.55	63.26	405.59

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Blynelių pagaminimas: Miltai sijojami, dedami malti linų sėmenys, cukrus, pilamas ryžių augalinis gėrimas, aliejus, vanduo, prieskoniai, kepimo milteliai arba soda ir plakama iki vientisos skystos masės. Į įkaitintą iki 120-140 °C temperatūros keptuvę pilama lygiu plonu sluoksniu tešla. Blynai kepami kaip "lietinis blynas" apkepamas iš abiejų pusiu (po 2-3 min.) iki šviesiai gelsvos spalvos. 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: **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)	2	2	0	2.07	0	18.59
255	Ropiniai svogūnai	11	9	0.1	0.01	0.8	3.55
248	Morkos ≤ 25%	21	16	0.16	0.02	1.62	7.01
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		15				
261	Česnakai	0.02	0.01	0	0	0	0.01
422	Malti juodieji pipirai	0.01	0.01	0	0	0.01	0.04
440	Prieskoniai (be druskos)	0.01	0.01	0	0	0	0
46	Atš. vištų šlaunelių mėsa b.k. b.o	13	12	2.1	0.98	0.02	17.35
408	Druska juoduota	0.01	0.01	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 31 (virta atšaldytų vištienos šlaunelių mėsa)		10				
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	7	7	1.05	0.07	4.74	24.07
408	Druska juoduota	0.3	0.3	0	0	0	0
251	Bulvės ≤ 25%	42	25	0.5	0.02	4.91	20.68
520	Vanduo *	92	92	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.31
295	Džiovinti krapai	1	1	0.03	0.01	0.07	0.43
	Pusgaminio masė		151				
	I Š E I G A :	**140/10**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.96	3.2	12.31	92.31

1-03/5	Skaidri kietųjų kviečių makaronų sriuba su vištiena (tausojantis)	140/10	3.96	3.2	12.31	92.31

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**	11	10	1.26	0.99	0.07	16.1
331	Kriaušės	31	28	0.14	0.03	2.85	12.22
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	14	14	0.41	0.35	0.66	7.41
156	**Manų kruopos**	14	14	1.44	0.14	10.46	50.33
119	**Varškė 9 % rieb.**	93	93	13.7	8.39	3.26	144.48
406	Cukrus	3	3	0	0	2.79	11.05
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	0.93	0	8.35
485	**Malti džiūvėsiai**	1	1	0.11	0.02	0.69	3.36
	Pusgaminio masė		165				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				17.06	10.85	20.78	253.3

6-28/3.1	Varškės ir kriaušių apkepas (tausojantis)	140	17.06	10.85	20.78	253.3

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: **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	14	13	0.12	0.05	1.25	5.29
133	**Jogurtas (125g)**	26	26	0.87	0.81	4.81	30
406	Cukrus	1	1	0	0	1.29	5.1
	Pusgaminio masė		40				
	I Š E I G A :	**40**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.99	0.86	7.35	40.39

21.25.2	Trintų uogų ir jogurto padažas	40	0.99	0.86	7.35	40.39

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: **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: **Vištienos karbonadas su avižų miltais(tausojantis)**

Receptūros Nr. 04.22/1.

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**	17	16	1.92	1.51	0.11	24.47
174	Avižų miltai	11	11	1.6	0.99	7.17	44.07
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	0.16	0.16	0.02	0.01	0.03	0.44
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	5	5	0	4.65	0	41.87
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
49	Šaldyta vištų broilerių filė	164	156	35.53	2.65	0.31	166.75
440	Prieskoniai (be druskos)	1	1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		172				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				39.07	9.82	7.62	277.6

04.22/1.	Vištienos karbonadas su avižų miltais(tausojantis)	120	39.07	9.82	7.62	277.6

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Mėsą nuplauti po tekančiu vandeniu, nusausinti, pašalinti nereikalingas jungiamojo audinio dalis ir supjaustyti 1 cm storio gabaliukais, lengvai pamušti muštuku. Pabarstyti prieskoniais, žolelėmis.

Paniruoti: prieskoniuotą mėsos gabaliuką apvolioti kiaušinio plakinyje, o tada avižiniuose miltuose.
Kepti konvekcinėje krosnyje (180–200 °C) ~20–25 min., kol išorė apskrus, o vidus bus iškepęs (75 °C vidinė temperatūra).
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: **Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)**

Receptūros Nr. 03-01

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
251	Bulvės ≤ 25%	178	105	2.09	0.1	20.59	86.75
408	Druska juoduota	0.21	0.21	0	0	0	0
520	Vanduo *	261	261	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		96				
408	Druska juoduota	0.48	0.48	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	4	4	0.03	3.15	0.04	28.69
295	Džiovinti krapai	0.14	0.1	0	0	0.01	0.04
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.12	3.26	20.64	115.48

03-01	Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	95/4	2.12	3.26	20.64	115.48

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. Prieš pateikimą bulves pašlakstome ištirpintu sviestu ir pabarstome plautais, susmulkintais krapais.

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: **Burokėlių ir raugintų kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)**

Receptūros Nr. 65.1/9

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
210	Rauginti kopūstai	46	42	0.33	0	1.54	8.75
253	Virti burokėliai	55	52	0.83	0.05	4.95	22.4
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	6	0	6.22	0	55.97
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/6**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.17	6.27	6.49	87.11

65.1/9	Burokėlių ir raugintų kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)	95/6	1.17	6.27	6.49	87.11

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Burokėlius nuvalyti, nulupti, nuplauti ir sutarkuoti (burokėlius galima naudoti ir vaakumuotus). Burokėlius sumaišyti su raugintais kopūstais ir apipilti aliejumi.

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: **Avinžirnių troškinys (tausojantis) (augalinis)**
Receptūros Nr. 65-14/2.
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
429	Džiovinti raudonėliai	0.21	0.21	0.02	0.01	0.14	0.72
432	Dž. Petražolės	0.21	0.21	0.04	0.01	0.11	0.32
408	Druska juoduota	0.31	0.31	0	0	0	0
191	Avinžirniai	36	36	7.15	1.23	14.88	99.3
250	Moliūgas ≤ 40%	45	27	0.27	0.03	1.74	8.29
248	Morkos ≤ 25%	36	27	0.27	0.03	2.79	12.07
289	Paprika	20	12	0.11	0.02	0.83	3.47
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	21	21	0.27	0.04	0.68	4.54
201	Konservuoti kukurūzai	20	13	0.39	0.25	1.45	10.73
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	7	7	0	7.19	0	64.67
255	Ropiniai svogūnai	16	13	0.15	0.01	1.15	5.1
297	Švieži krapai	0.3	0.21	0.01	0	0.01	0.09
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.32
	Pusgaminio masė		149				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				8.68	8.83	23.85	209.6

65-14/2.	Avinžirnių troškinys (tausojantis) (augalinis)	150	8.68	8.83	23.85	209.6

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Avinžirniai užmerkti iš vakaro ir pradėti virti valandą prieš patiekalo gaminimą. Svogūnus, paprika, morkas ir moliūgą nuvalome, nuplauname, iš moliūgo ir paprikos išimame sėklas. Smulkiai supjaustytą svogūną, kubeliais supjaustytas morkas ir pjaustyta papriką pakepiname aliejuje su prieskoniais. Po to sudėti konservuotus pomidorus, moliūgą ir pastoviai maišant troškinti. Į patroškintas daržoves sudėti virtus avinžirnius, viską sumaišyti. Tada sudėti kukurūzus ir dar patroškinti apie 5 min.

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: **Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)**

Receptūros Nr. 03-01

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
251	Bulvės ≤ 25%	178	105	2.09	0.1	20.59	86.75
408	Druska juoduota	0.21	0.21	0	0	0	0
520	Vanduo *	261	261	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		96				
408	Druska juoduota	0.48	0.48	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	4	4	0.03	3.15	0.04	28.69
295	Džiovinti krapai	0.14	0.1	0	0	0.01	0.04
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/4**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.12	3.26	20.64	115.48

03-01	Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	95/4	2.12	3.26	20.64	115.48

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. Prieš pateikimą bulves pašlakstome ištirpintu sviestu ir pabarstome plautais, susmulkintais krapais.

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: **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%	15	12	0.12	0.01	1.2	5.19
261	Česnakai	0.49	0.38	0.02	0	0.07	0.35
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.91	0	17.22
263	**Salierų gumbai**	8	5	0.08	0.02	0.5	2.1
255	Ropiniai svogūnai	9	8	0.08	0.01	0.66	2.92
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		15				
520	Vanduo *	100	100	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.2	0.2	0	0	0	0
194	Baltosios pupelės	15	15	3.23	0.1	9.51	50.7
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
295	Džiovinti krapai	0.14	0.1	0	0	0.01	0.04
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.31
251	Bulvės ≤ 25%	34	20	0.4	0.02	3.94	16.6
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.95	2.09	16.02	95.71

71/0	Baltujų pupelių sriuba (tausojantis)(augalinis)	150	3.95	2.09	16.02	95.71

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: **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**	12	9	0.05	0.02	0.08	0.65
520	Vanduo *	19	19	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.19	0.19	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	37	28	0.28	0.03	2.91	12.6
422	Malti juodieji pipirai	0.19	0.19	0.02	0.02	0.12	0.58
261	Česnakai	0.24	0.19	0.01	0	0.03	0.17
255	Ropiniai svogūnai	22	19	0.21	0.02	1.61	7.1
439	Pomidorų pasta	7	7	0.29	0.04	1.77	8.22
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	6	0	5.57	0	50.16
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	84	84	18.48	5.04	0	126.03
	PUSGAMINIS 08-24d. (Lazanijos su jautienos nugarine/daržovių troškinio ir bešamelio nukepimas)		143				
520	Vanduo *	12	12	0	0	0	0
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	8	8	0.24	0.21	0.39	4.36
422	Malti juodieji pipirai	0.08	0.08	0.01	0.01	0.05	0.25
142	**Sviestas 82% rieb.**	8	8	0.07	6.74	0.09	61.36
178	**Kvietiniai miltai 550D**	8	8	0.99	0.1	5.81	28.79
408	Druska juoduota	0.25	0.25	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 28 (Balto padažo pusgaminis)		37				
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.79	0	34.11
187	**Lazanijos lakštai**	57	57	7.89	1.31	40.46	205.2
122	**Kietasis fermentinis sūris (45%)**	11	11	3.29	3.2	0.01	42.06
	Pusgaminio masė		200				
	I Š E I G A :	**145/55**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				31.82	26.09	53.33	581.64

E 06-30.9	Orkaitėje kepta lazanija su jautiena ir naminiu "bešamel" padažu (tausojantis)	145/55	31.82	26.09	53.33	581.64

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	1	1	0	0	0.61	2.41
520	Vanduo *	2	2	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.37	0.37	0	0	0	0
329	Citrina	4	4	0.04	0.01	0.34	1.06
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	2.44	0	21.53
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		6				
274	Pekininiai kopūstai	31	27	0.32	0.05	0.86	4.3
286	Švieži agurkai	42	39	0.27	0	1.08	5.4
287	Pomidorai	40	39	0.39	0.15	2.24	10.42
	Pusgaminio masė		111				
	I Š E I G A :	**95/5**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.02	2.65	5.13	45.11

2-10/7.	Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	95/5	1.02	2.65	5.13	45.11

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. 2-52.0

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 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**	4	4	0.58	0.1	2.99	15.18
520	Vanduo *	141	141	0	0	0	0
409	Vanilinis cukrus	0.14	0.14	0	0	0	0
180	**Viso grūdo Spelta kvietiniai miltai**	31	31	4.28	0.71	21.95	111.32
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.14	0.14	0	0	0	0
119	**Varškė 9 % rieb.**	113	113	16.57	10.14	3.95	174.72
145	**Vištų kiaušiniai**	9	8	1.04	0.82	0.06	13.27
406	Cukrus	3	3	0	0	2.81	11.13
	Pusgaminio masė		152				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				22.47	11.78	31.76	325.62

6-11	Varškės virtinukai (tausojantis)	140	22.47	11.78	31.76	325.62

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: **Cukinijų ir bulvių blynai (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-8/7

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
408	Druska juoduota	0.13	0.13	0	0	0	0
266	Cukinija	103	94	1.12	0.09	3.19	14.99
	PUSGAMINIS 10.1 (Nusunkta cukinija)		56				
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	7	7	0	6.99	0	62.92
255	Ropiniai svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.85	3.74
422	Malti juodieji pipirai	0.14	0.14	0.02	0.01	0.09	0.43
251	Bulvės ≤ 25%	96	56	1.12	0.06	11.07	46.66
145	**Vištų kiaušiniai**	8	7	0.86	0.68	0.05	11.03
178	**Kvietiniai miltai 550D**	35	35	4.22	0.42	24.8	122.97
408	Druska juoduota	0.14	0.14	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		164				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				7.45	8.27	40.05	262.74

3-8/7	Cukinijų ir bulvių blynai (tausojantis)	140	7.45	8.27	40.05	262.74

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulves, cukinijas, svogūnus nulupame ir nuplauname. Bulves ir svogūną sutarkuojame (per burokinė tarką), išmaišome. Cukiniją sutarkuojame (per burokinė tarką) pabarstome druska, išmaišome ir paliekame 15-30 min., kad išsiskirtų sultys. Tada nuspaudžiame cukiniją nuo sulčių ir sumaišome su bulvių ir svogunų mase. Į masę dedame prieskonius, kiaušinius ir gerai išmaišome. Dedame miltus ir užmaišome blynų masę. Į įkaitintą keptuvę šaukštu dedame mesę ir formuojame ovalios formos blynus. Apkepame juos maždaug po 3-5 min. Tada sudedame į kepimo skardą ir baigiame kepti įkaitintoje konvekcinėje krosnyje 5-10 min, +160C temperatūroje. 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: **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)	3	3	0	2.85	0	25.61
255	Ropiniai svogūnai	15	13	0.14	0.01	1.11	4.89
248	Morkos ≤ 25%	29	21	0.21	0.02	2.23	9.65
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		21				
237	Šaldyti moliūgai	103	74	0.74	0.07	4.78	19.12
251	Bulvės ≤ 25%	50	29	0.59	0.03	5.79	24.41
467	Moliūgų sėklos	3	3	0.71	1.32	0.41	16.38
520	Vanduo *	44	44	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.44	0.44	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.15	0.15	0.02	0.01	0.09	0.45
420	Lauro lapai	0.15	0.15	0.01	0.01	0.1	0.41
295	Džiovinti krapai	2	1	0.05	0.02	0.1	0.63
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	15	15	0.43	0.37	0.69	7.79
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**145/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.89	4.71	15.31	109.35

1-90	Trinta moliūgų sriuba su moliūgų sėklomis (tausojantis)	145/3	2.89	4.71	15.31	109.35

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**	113	75	13.18	0.45	0	56.48
520	Vanduo *	34	34	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	7	6	0.74	0.58	0.04	9.46
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.25	0	20.23
229	Šaldyti brokoliai	17	15	0.44	0.05	0.75	4.22
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
485	**Malti džiūvėsiai**	4	4	0.46	0.08	2.77	13.59
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	15	15	0.33	5.41	0.45	51.81
453	Bulvių krakmolas	1	1	0.01	0	0.62	2.25
295	Džiovinti krapai	0.22	0.15	0.01	0	0.01	0.06
422	Malti juodieji pipirai	0.15	0.15	0.02	0.01	0.1	0.47
	Pusgaminio masė		153				
	I Š E I G A :	**105/25**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				15.17	8.83	4.74	158.57

8-51.12	Žuvies kukuliai grietinėlės–brokolių padaže (tausojantis)	105/25	15.17	8.83	4.74	158.57

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	0.12	0.12	0	0	0	0
171	**Kuskusas**	29	29	2.64	0.29	14.69	102.82
520	Vanduo *	71	71	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.64	0.29	14.69	102.82

3-53.8	Perlinio kuskuso košė (tausojantis)	100	2.64	0.29	14.69	102.82

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	76	73	1.16	0.07	6.91	31.27
232	Šaldyti žalieji žirneliai	26	23	1.5	0.09	3.99	22.8
255	Ropiniai svogūnai	18	15	0.17	0.02	1.31	5.79
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.5	0	31.51
442	Obuolių actas	2	2	0	0	0.02	0.09
408	Druska juoduota	0.35	0.35	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		117				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.83	3.68	12.23	91.47

E 06-30.11	Virtų burokėlių, žaliųjų žirnelių salotos su karamelizuotais svogūnais (tausojantis)	100	2.83	3.68	12.23	91.47

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	1	1	0	0	0	0
520	Vanduo *	109	109	0	0	0	0
123	**Fermentinis sūris 45% rieb.**	16	16	4.03	4.11	0.36	54.49
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	54	54	8.16	0.54	36.98	187.61
	Pusgaminio masė		180				
	I Š E I G A :	**165/16**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				12.19	4.65	37.34	242.1

5-3.4.6	Kietųjų kviečių makaronai pagardinti fermentiniu sūriu (tausojantis)	165/16	12.19	4.65	37.34	242.1

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: **Kefyras 2,5 % rieb.**

Receptūros Nr. 121

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
108	**Kefyras 2.5% rieb.**	200	200	6.4	5	9.6	108
	Pusgaminio masė		200				
	I Š E I G A :	**200**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				6.4	5	9.6	108

121	Kefyras 2,5 % rieb.	200	6.4	5	9.6	108

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Kefyras išpilstomas į stiklines prieš pat patiekimą.

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

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: **Troškinta bolivinė balanda su daržovėmis (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 08.20/1

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
160	Bolivinė balanda	30	30	3.9	2.1	16.79	106.72
266	Cukinija	44	40	0.48	0.04	1.36	6.4
289	Paprika	48	30	0.27	0.06	2.01	8.39
248	Morkos ≤ 25%	27	20	0.2	0.02	2.08	8.99
255	Ropiniai svogūnai	24	20	0.22	0.02	1.72	7.59
261	Česnakai	6	5	0.27	0	0.9	4.5
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	5	5	0	4.97	0	44.74
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.01	0.01	0	0	0.01	0.03
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				5.34	7.21	24.86	187.37

08.20/1	Troškinta bolivinė balanda su daržovėmis (tausojantis) (augalinis)	150	5.34	7.21	24.86	187.37

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bolivines balandas gerai nuplauti šaltame vandenyje. Cukiniją, papriką supjaustyti kubeliais. Morką supjaustyti šiaudeliais arba sutarkuoti. Svogūną ir česnaką smulkiai supjaustyti. Žoleles sukapoti.
Įkaitinti keptuvę ar nedidelį puodą, supilti aliejų. Apkepinti svogūną ir česnaką, kol taps permatomi. Sudėti morką, truputį patroškinti. Sudėti cukiniją, papriką, pakepti kelias minutes. Suberti bolivines balandas, išmaišyti. Užpilti vandeniu ar sultiniu (santykis 1:2), pasūdyti, pagardinti pipirais. Troškinti ant silpnos ugnies 15–20 min., kol balandos suminkštės ir skystis susigers.
Pabaigoje įmaišyti žoleles.

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	61	58	0.93	0.06	5.53	25.02
232	Šaldyti žalieji žirneliai	21	19	1.2	0.08	3.19	18.24
255	Ropiniai svogūnai	15	12	0.13	0.01	1.05	4.64
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.8	0	25.21
442	Obuolių actas	2	2	0	0	0.02	0.08
408	Druska juoduota	0.28	0.28	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		94				
	I Š E I G A :	**80**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.27	2.95	9.79	73.18

E 06-30.11	Virtų burokėlių, žaliųjų žirnelių salotos su karamelizuotais svogūnais (tausojantis)	80	2.27	2.95	9.79	73.18

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: **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	17	17	0.22	0	0.44	2.72
251	Bulvės ≤ 25%	43	26	0.51	0.03	5.02	21.16
248	Morkos ≤ 25%	10	8	0.08	0.01	0.8	3.44
255	Ropiniai svogūnai	7	6	0.07	0.01	0.51	2.26
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	2.54	0	22.83
520	Vanduo *	85	85	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.25	0.25	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.08	0.08	0.01	0.01	0.05	0.26
420	Lauro lapai	0.08	0.08	0.01	0	0.06	0.24
145	**Vištų kiaušiniai**	6	5	0.63	0.49	0.04	8.01
297	Švieži krapai	1	1	0.03	0.01	0.06	0.37
	Pusgaminio masė		151				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.55	3.09	6.98	61.28

16.58. 8/2	Rūgštynių sriuba su kiaušiniu (tausojantis)	150	1.55	3.09	6.98	61.28

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	148	141	24.17	11.31	0.28	199.32
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.38	0	30.38
261	Česnakai	3	2	0.12	0	0.41	2.04
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.45	0.45	0	0	0	0
426	Ciberžolė	0.23	0.23	0	0	0.06	0.25
408	Druska juoduota	0.45	0.45	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		147				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				24.3	14.68	0.75	231.99

E 07-01	Krosnyje kepti vištienos kumpeliai (tausojantis)	120	24.3	14.68	0.75	231.99

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	23	23	1.61	0.23	16.46	74.47
520	Vanduo *	58	58	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	12	9	0.09	0.01	0.9	3.89
232	Šaldyti žalieji žirneliai	10	9	0.55	0.03	1.47	8.4
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	1.72	0	15.48
440	Prieskoniai (be druskos)	0.29	0.29	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.25	1.99	18.83	102.24

04/15.3	Ryžių košė su kepintomis morkomis ir žaliaisiais žirneliais (tausojantis)	100	2.25	1.99	18.83	102.24

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	1	1	0	0	0.61	2.41
520	Vanduo *	2	2	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.37	0.37	0	0	0	0
329	Citrina	4	4	0.04	0.01	0.34	1.06
444	Tyras alyvuogių aliejus	2	2	0	2.44	0	21.53
	PUSGAMINIS 44 (Salotų padažas: aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		6				
274	Pekininiai kopūstai	31	27	0.32	0.05	0.86	4.3
286	Švieži agurkai	42	39	0.27	0	1.08	5.4
287	Pomidorai	40	39	0.39	0.15	2.24	10.42
	Pusgaminio masė		111				
	I Š E I G A :	**95/5**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.02	2.65	5.13	45.11

2-10/7.	Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos su aliejaus užpilu	95/5	1.02	2.65	5.13	45.11

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. 2-52.0

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: **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	10	8	0.09	0.01	0.7	3.1
142	**Sviestas 82% rieb.**	6	6	0.05	4.68	0.06	42.59
228	Šaldytas daržovių mišinys	72	65	0.98	0.13	3.52	14.36
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.08	0.08	0.01	0.01	0.05	0.25
440	Prieskoniai (be druskos)	0.08	0.08	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 140 (Šaldytos daržovės, svogūnai, sviestas)		56				
408	Druska juoduota	0.08	0.08	0	0	0	0
520	Vanduo *	70	70	0	0	0	0
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	50	50	7.56	0.5	34.26	173.81
115	**Grietinėlė 36 % rieb.**	24	24	0.53	8.61	0.72	82.53
	Pusgaminio masė		200				
	I Š E I G A :	**120/55/25**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				9.21	13.94	39.32	316.64

5-49	Virti kietųjų kviečių makaronai su daržovėmis ir grietinėle (tausojantis)	120/55/25	9.21	13.94	39.32	316.64

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: **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	30	28	0.19	0	0.78	3.89
289	Paprika	44	28	0.25	0.06	1.86	7.78
248	Morkos ≤ 25%	59	44	0.44	0.04	4.62	20
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.89	0.1	7.26	31.67

2-52.0	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	100	0.89	0.1	7.26	31.67

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: **Orkaitėje kepti cukinijų ir morkų blyneliai (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 09-22/26

Kortelės užpildymo data: 2026 09 22

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
266	Cukinija	74	67	0.8	0.07	2.28	10.73
248	Morkos ≤ 25%	45	34	0.34	0.03	3.49	15.09
255	Ropiniai svogūnai	16	13	0.15	0.01	1.15	5.1
613001	Avinžirnių miltai	24	24	5.27	1.33	11.44	84.98
178	**Kvietiniai miltai 550D**	9	9	1.13	0.11	6.63	32.86
261	Česnakai	1	1	0.04	0	0.12	0.6
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	5	5	0	5.34	0	48.04
520	Vanduo *	11	11	0	0	0	0
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.27	0.27	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.13	0.13	0	0	0	0
297	Švieži krapai	0.19	0.13	0	0	0.01	0.06
	Pusgaminio masė		165				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				7.73	6.89	25.12	197.46

09-22/26	Orkaitėje kepti cukinijų ir morkų blyneliai (tausojantis) (augalinis)	150	7.73	6.89	25.12	197.46

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Cukinijas nuplauti, sutarkuoti stambia tarka ir lengvai nuspausti susidariusį skystį. Morkas nuplauti, nuskusti ir sutarkuoti. Svogūnus ir česnakus nuvalyti, smulkiai supjaustyti. Daržoves sumaišyti su avinžirnių ir kvietiniais miltais, prieskoniais bei smulkintais žalumynais. Įpilti vandens ir dalį aliejaus, gerai išmaišyti. Masė turi būti tiršta, lengvai formuojama šaukštu. Formuoti nedidelius, maždaug 50–60 g blynelius. Dėti ant kepimo popieriumi išklotos ir aliejumi lengvai pateptos skardos. Kepti 180–190 °C temperatūroje apie 20–25 min., kepimo metu apversti, kol blyneliai sutvirtės ir lengvai apskrus. 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: **Jogurtinis padažas "Tzatziki"**

Receptūros Nr. 13.4/20

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
135	**Natūralus jogurtas**	34	34	1.5	1.33	1.6	24.47
261	Česnakai	0.17	0.13	0.01	0	0.02	0.12
286	Švieži agurkai	4	4	0.03	0	0.11	0.55
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	1	1	0	1.31	0	11.56
422	Malti juodieji pipirai	0.13	0.13	0.02	0.01	0.08	0.4
329	Citrina	3	3	0.03	0.01	0.24	0.76
	Pusgaminio masė		40				
	I Š E I G A :	**40**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.57	2.65	2.06	37.85

13.4/20	Jogurtinis padažas "Tzatziki"	40	1.57	2.65	2.06	37.85

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Agurkus nuplaukite, sutarkuokite burokine tarka ir rankomis gerai nuspauskite skystį, kad nebūtų vandeningi ir neatskiestų padažo. Jogurtą, agurkus, smulkiai sukapotą česnaką, prieskonius, citrinų sultis ir aliejų sumaišykite. Padažą dėkite į šaldytuvą pastovėti 1 val.

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: **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	12	10	0.11	0.01	0.84	3.73
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.11	0.53
263	**Salierų gumbai**	7	5	0.07	0.01	0.45	1.91
289	Paprika	11	7	0.06	0.01	0.46	1.92
438	Pomidorų padažas	5	5	0.06	0.01	1.32	5.48
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	5	5	0	4.88	0	43.9
248	Morkos ≤ 25%	20	15	0.15	0.01	1.53	6.62
	PUSGAMINIS 29 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai, paprikos ir pomidorų padažas)		28				
329	Citrina	3	3	0.03	0.01	0.28	0.87
251	Bulvės ≤ 25%	36	21	0.42	0.02	4.14	17.43
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	0.31
253	Virti burokėliai	41	39	0.62	0.04	3.71	16.77
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
254	Baltagūžiai kopūstai	36	29	0.41	0	1.25	6.38
520	Vanduo *	30	30	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.98	5.02	14.22	106.12

10.21	Ukrainietiški barščiai (tausojantis)(augalinis)	150	1.98	5.02	14.22	106.12

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	2.34	0	21.05
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	63	63	9.4	0.63	42.63	216.3
248	Morkos ≤ 25%	10	8	0.08	0.01	0.82	3.53
261	Česnakai	2	2	0.09	0	0.28	1.41
439	Pomidorų pasta	8	8	0.31	0.04	1.86	8.62
122	**Kietasis fermentinis sūris (45%)**	8	8	2.26	2.19	0.01	28.84
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	63	63	13.79	3.76	0	94.04
255	Ropiniai svogūnai	6	5	0.05	0	0.4	1.79
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	47	47	0.61	0.09	1.55	10.34
	Pusgaminio masė		206				
	I Š E I G A :	**180**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				26.59	9.07	47.55	385.93

5-1/7.1/1	Kietųjų kviečių makaronai su jautienos ir daržovių "Bolognese" padažu	180	26.59	9.07	47.55	385.93

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	6	5	0.14	0.02	0.17	1.07
287	Pomidorai	34	33	0.33	0.13	1.9	8.82
274	Pekininiai kopūstai	27	23	0.28	0.05	0.75	3.73
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	7	7	0	6.54	0	57.78
286	Švieži agurkai	35	33	0.23	0	0.92	4.58
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**95/7**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.97	6.73	3.73	75.99

23-26	Pekino kopūstų, špinatų, pomidorų ir agurkų salotos su aliejumi (augalinis)	95/7	0.97	6.73	3.73	75.99

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.**	29	29	0.84	0.73	1.37	15.42
406	Cukrus	1	1	0	0	1.45	5.75
520	Vanduo *	29	29	0	0	0	0
145	**Vištų kiaušiniai**	4	4	0.45	0.35	0.03	5.71
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.45	0	13.03
178	**Kvietiniai miltai 550D**	44	44	5.24	0.52	30.82	152.79
408	Druska juoduota	0.07	0.07	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 48 (Lietinių pusgaminis)		96				
119	**Varškė 9 % rieb.**	46	46	6.73	4.12	1.6	70.96
406	Cukrus	2	2	0	0	2.4	9.52
	PUSGAMINIS 54 (Varžkės įdaras: varškė, cukrus)		40				
324	Bananai	38	24	0.29	0.07	5.54	23.28
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.39	0	21.49
	Pusgaminio masė		160				
	I Š E I G A :	**95/40/25**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				13.55	9.63	43.22	317.95

5-2/1.	Lietiniai blynai su varškės ir bananų įdaru	95/40/25	13.55	9.63	43.22	317.95

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: **Ryžių ir daržovių plovas (tausojantis)**

Receptūros Nr. 74

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	0.08	0.01	0.6	2.67
261	Česnakai	1	0.42	0.02	0	0.08	0.38
263	**Salierų gumbai**	5	4	0.05	0.01	0.32	1.37
289	Paprika	8	5	0.04	0.01	0.33	1.38
438	Pomidorų padažas	4	4	0.04	0.01	0.95	3.93
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.5	0	31.48
248	Morkos ≤ 25%	14	11	0.11	0.01	1.1	4.75
	PUSGAMINIS 29 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai, paprikos ir pomidorų padažas)		20				
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.06	0.31
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	0.1	0.1	0.01	0.01	0.02	0.28
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
520	Vanduo *	110	110	0	0	0	0
159	Ryžių kruopos	40	40	2.81	0.4	28.67	129.72
229	Šaldyti brokoliai	33	30	0.87	0.09	1.51	8.43
234	Šaldytos šparaginės pupelės	22	20	0.4	0.06	1.53	8.25
287	Pomidorai	21	20	0.2	0.08	1.16	5.42
	Pusgaminio masė		240				
	I Š E I G A :	**200**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.67	4.2	36.48	198.93

74	Ryžių ir daržovių plovas (tausojantis)	200	4.67	4.2	36.48	198.93

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkas, bulves, saliero šaknis, svogūnus, česnakus nulupame, nuplauname. Morkas ir saliero šaknis sutarkuojame. Svogūnus ir česnakus supjaustome kubeliais. Pjaustytas daržoves (morka, salieras, svogūnas, česnakas) apkepame įkaitintoje keptuvėje su aliejumi 3-5 min., kol daržovės suminkštės, dedame pomidorų padažą ir dar kepame 1-2 min. Pomidorus nuplauname įpjauname iš abiejų pusių ir blanširuojame (užpilame verdančiu vandeniu 3 min.) ir nuimame odeles. Blanširuotus pomidorus be odelių supjaustome kubeliais. Šaldytas daržoves (brokoliai ir šparaginės pupelės) atitirpiname kambario temperatūroje ir supjaustome smulkiau. Į verdantį vandenį dedame plautas ryžių kruopas, prieskonius, kepintas daržoves ir verdame 15 min., tada dedame atvėsintas daržoves ir verdame 10 min. Pabaigoje blanširuotus, pjaustytus pomidorus, išmaišome ir verdame 5 min. Iš paruošto plovo išimti lauro lapus. 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: **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	6	5	0.14	0.02	0.17	1.07
287	Pomidorai	34	33	0.33	0.13	1.9	8.82
274	Pekininiai kopūstai	27	23	0.28	0.05	0.75	3.73
408	Druska juoduota	0.09	0.09	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	7	7	0	6.54	0	57.78
286	Švieži agurkai	35	33	0.23	0	0.92	4.58
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**95/7**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.97	6.73	3.73	75.99

23-26	Pekino kopūstų, špinatų, pomidorų ir agurkų salotos su aliejumi (augalinis)	95/7	0.97	6.73	3.73	75.99

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: **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	21	19	0.23	0.02	0.64	3.02
289	Paprika	50	31	0.28	0.06	2.11	8.81
229	Šaldyti brokoliai	18	17	0.49	0.05	0.84	4.7
287	Pomidorai	24	23	0.23	0.09	1.34	6.23
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.21	0.21	0.02	0.02	0.13	0.65
295	Džiovinti krapai	0.3	0.21	0.01	0	0.01	0.09
251	Bulvės ≤ 25%	53	31	0.63	0.03	6.19	26.1
520	Vanduo *	168	168	0	0	0	0
248	Morkos ≤ 25%	25	19	0.19	0.02	1.96	8.49
255	Ropiniai svogūnai	10	8	0.09	0.01	0.72	3.19
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.13	0	28.16
	Pusgaminio masė		149				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.17	3.43	13.95	89.42

79/21 3.	Spalvotų daržovių „Vaivorykštės“ sriuba (tausojantis) (augalinis)	150	2.17	3.43	13.95	89.42

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	0.29	0.2	0.01	0	0.01	0.09
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
440	Prieskoniai (be druskos)	0.4	0.4	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.2	0.2	0.02	0.02	0.13	0.62
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2	0	17.98
54732	Paukštienos vidinė filė atšaldyta	126	120	26.5	1.32	0.6	115.62
135	**Natūralus jogurtas**	12	12	0.53	0.47	0.57	8.67
145	**Vištų kiaušiniai**	16	14	1.73	1.36	0.1	22.06
453	Bulvių krakmolas	24	24	0.26	0	19.75	72.02
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.4	0.4	0	0	0	0
432	Dž. Petražolės	0.2	0.2	0.04	0.01	0.11	0.31
	Pusgaminio masė		171				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				29.09	5.18	21.27	237.37

10.21.02	Auksaspalvis vištienos file kepsnelis (tausojantis)	120	29.09	5.18	21.27	237.37

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%	171	100	2.01	0.1	19.79	83.39
142	**Sviestas 82% rieb.**	12	12	0.1	9.89	0.13	89.94
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	5	5	0.15	0.13	0.24	2.66
408	Druska juoduota	0.1	0.1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		117				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.25	10.11	20.16	175.99

E 06-30.5	Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais (tausojantis)	100	2.25	10.11	20.16	175.99

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	4	4	0	3.67	0	32.4
408	Druska juoduota	0.46	0.46	0	0	0	0
520	Vanduo *	1	1	0	0	0	0
406	Cukrus	0.46	0.46	0	0	0.46	1.81
329	Citrina	3	3	0.03	0.01	0.26	0.8
	PUSGAMINIS 126 (Salotų padažas: alyvuogių aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		8				
248	Morkos ≤ 25%	121	91	0.91	0.09	9.44	40.82
261	Česnakai	1	1	0.06	0	0.19	0.93
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**90/8**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.99	3.76	10.33	76.76

02/01.1	Morkų salotos su česnakais ir aliejaus-citrinos sulčių užpilu	90/8	0.99	3.76	10.33	76.76

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: **Keptas žuvies kepsnys su kiaušinio plutele keptas orkaitėje (tausojantis)**

Receptūros Nr. 8-10

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
145	**Vištų kiaušiniai**	12	11	1.35	1.07	0.08	17.26
178	**Kvietiniai miltai 550D**	6	6	0.66	0.07	3.88	19.23
255	Ropiniai svogūnai	20	16	0.18	0.02	1.42	6.26
80	**Šaldyta tilapijos filė**	157	121	24.18	2.06	0	116.06
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	6	6	0	5.47	0	49.21
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		139				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				26.37	8.67	5.37	208.02

8-10	Keptas žuvies kepsnys su kiaušinio plutele keptas orkaitėje (tausojantis)	120	26.37	8.67	5.37	208.02

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Šaldyta žuvis defrostuojama maždaug 17 val. nuo 4°C iki +6°C temperatūroje. Defrostacija baigiama, kai žuvies temperatūra siekia 1◦C. Svogūnai valomi, plaunami ir sutarkuojami per smulkiausią tarką. Žuvies filė supjaustoma porcijiniais gabaliukais ir marinuojama 20-30 min. su tarkuoto svogūno mase. Baigus marinuotis nuo žuvies filė nuimami svogūnai, pasūdoma, pavoliojama miltuose ir suvilgoma kiaušinio plakinyje. Žuvies kepsnio pusgaminis apkepamas įkaitintame iki 120-130º C temperatūros aliejuje iš abiejų pusių po 2-4 min., kol susidarys gelsva plutelė. Baigiama kepti 170-180º C temperatūros konvekcinėje krosnyje 10-15 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: 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: **Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais**

Receptūros Nr. E 06-30.5.

Kortelės užpildymo data: 2026 08 28

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
251	Bulvės ≤ 25%	182	107	2.14	0.11	21.05	88.69
142	**Sviestas 82% rieb.**	5	5	0.04	4.38	0.06	39.86
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	5	5	0.15	0.13	0.25	2.83
408	Druska juoduota	0.11	0.11	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		117				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.33	4.62	21.36	131.38

E 06-30.5.	Plakta bulvių košė, pagardinta sviestu bei kapotais krapais	100	2.33	4.62	21.36	131.38

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	4	4	0	3.67	0	32.4
408	Druska juoduota	0.46	0.46	0	0	0	0
520	Vanduo *	1	1	0	0	0	0
406	Cukrus	0.46	0.46	0	0	0.46	1.81
329	Citrina	3	3	0.03	0.01	0.26	0.8
	PUSGAMINIS 126 (Salotų padažas: alyvuogių aliejus, citrina, druska, vanduo, cukrus)		8				
248	Morkos ≤ 25%	121	91	0.91	0.09	9.44	40.82
261	Česnakai	1	1	0.06	0	0.19	0.93
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**90/8**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.99	3.76	10.33	76.76

02/01.1	Morkų salotos su česnakais ir aliejaus-citrinos sulčių užpilu	90/8	0.99	3.76	10.33	76.76

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: **Sluoksniuota bulvių ir daržovių užkepėlė (Tausojantis) (Augalinis)**

Receptūros Nr. 09-22/26.1

Kortelės užpildymo data: 2026 09 22

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
251	Bulvės ≤ 25%	120	71	1.41	0.07	13.89	58.54
266	Cukinija	26	24	0.28	0.02	0.8	3.76
248	Morkos ≤ 25%	21	16	0.16	0.02	1.63	7.05
902	Brokolis < 20%	20	16	0.45	0.05	0.78	4.39
255	Ropiniai svogūnai	11	9	0.1	0.01	0.81	3.57
212	Konservuotos baltosios pupelės	39	24	5.36	0.38	14.11	81.35
520	Vanduo *	20	20	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.12	0	28.07
261	Česnakai	0.5	0.39	0.02	0	0.07	0.35
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.08	0.08	0	0	0	0
615080	Krapai (džiovinti)	0.22	0.16	0.03	0.01	0.07	0.49
408	Druska juoduota	0.16	0.16	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		184				
	I Š E I G A :	**160**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				7.82	3.67	32.16	187.59

09-22/26.1	Sluoksniuota bulvių ir daržovių užkepėlė (Tausojantis) (Augalinis)	160	7.82	3.67	32.16	187.59

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Bulves supjaustyti labai plonais griežinėliais. Morkas sutarkuoti arba plonai supjaustyti, cukiniją supjaustyti griežinėliais, brokolius susmulkinti, svogūną ir česnaką – smulkiai supjaustyti.
Maždaug pusę virtų baltųjų pupelių sutrinti su vandeniu, aliejumi ir česnaku iki vientisos, skystos kreminės masės. Likusias pupeles palikti sveikas arba lengvai pasmulkinti. Kepimo inde sluoksniuoti bulves → morkas → cukiniją → brokolius → svogūnus → pupeles, užpilant dalimi pupelių masės. Viršutinį sluoksnį formuoti iš bulvių ir aptepti likusia pupelių mase. Kepti uždengus 180 °C apie 35–40 min., tada atidengti ir kepti dar 10–15 min., kol bulvės visiškai suminkštės ir paviršius lengvai apskrus. 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: **Lęšių sriuba (be bulvių) (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 1-26/7

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
261	Česnakai	1	1	0.06	0	0.19	0.96
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	4.26	0	38.31
255	Ropiniai svogūnai	26	21	0.24	0.02	1.84	8.13
248	Morkos ≤ 25%	43	32	0.32	0.03	3.34	14.44
	PUSGAMINIS 4 (morkos, svogūnai, česnakai, aliejus(terminis))		33				
295	Džiovinti krapai	2	1	0.04	0.01	0.08	0.47
520	Vanduo *	87	87	0	0	0	0
408	Druska juoduota	0.33	0.33	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.11	0.11	0.01	0.01	0.08	0.3
422	Malti juodieji pipirai	0.11	0.11	0.01	0.01	0.07	0.34
192	Lęšiai	28	28	7.16	0.31	15.46	88.49
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				7.83	4.65	21.05	151.44

1-26/7	Lęšių sriuba (be bulvių) (tausojantis) (augalinis)	150	7.83	4.65	21.05	151.44

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Morkas nulupti, nuplauti ir sutarkuoti. Svogūną ir česnaką nulupti, nuplauti ir supjaustyti kubeliais. Keptuvėje įkaitiname aliejų iki 110-130º C temperatūros ir kepiname morkas, česnakus ir svogūnus, 5-7 min., kol daržovės suminkštės.
Į verdantį sultinį dedame kepintas prieskonines daržoves, prieskonius, druską ir verdame ant silpnos kaitros 15-20 min., tada dedame (raudonus lęšius), viską gerai išmaišome ir verdame 5-10 min. Patraukiame nuo kaitros. Patiekiant sriubos paviršius apibarstomas plautais smulkintais žalumynais. 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: **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	1.3	0	11.69
255	Ropiniai svogūnai	7	6	0.06	0.01	0.51	2.23
248	Morkos ≤ 25%	13	10	0.1	0.01	1.02	4.4
	PUSGAMINIS 7 (morkos, svogūnai, saulėgrąžų aliejus)		9				
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	4.01	0	36.07
471	**Šviesi duona (batonas)**	11	11	0.82	0.21	5.7	28.57
145	**Vištų kiaušiniai**	9	8	0.99	0.78	0.06	12.65
125487845	Jautienos nugarinė (šviežia)	50	50	10.93	2.98	0	74.51
178	**Kvietiniai miltai 550D**	5	5	0.64	0.06	3.79	18.79
3	Atš. kiaulienos sprandinė	52	50	6.95	9.44	0	69.54
	Pusgaminio masė		129				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				20.5	18.8	11.07	258.44

11-1.23	Keptas su garais maltos jautienos ir kiaulienos šnicelis (tausojantis)	100	20.5	18.8	11.07	258.44

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 *	65	65	0	0	0	0
444	Tyras alyvuogių aliejus	3	3	0	3.23	0	28.52
408	Druska juoduota	0.32	0.32	0	0	0	0
184	**Kietųjų kviečių makaronai**	32	32	4.84	0.32	21.94	111.29
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.84	3.55	21.94	139.81

5-1.7.5	Virti kietųjų kviečių makaronai su alyvuogių aliejumi (tausojantis)	95/3	4.84	3.55	21.94	139.81

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	5	5	0	5.1	0	45.1
408	Druska juoduota	1	1	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.13	0.13	0.02	0.01	0.08	0.39
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	1	1	0.16	0.1	0.26	3.58
	PUSGAMINIS 46 (Salotų padažas: aliejus, provanso prieskoniai, druska, pipirai)		7				
280	Rukola	4	4	0.09	0.03	0.13	0.89
275	ICE berg salotos	24	21	0.21	0.02	0.64	3
286	Švieži agurkai	39	36	0.25	0	1	5
287	Pomidorai	33	32	0.32	0.13	1.86	8.68
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/7**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.05	5.39	3.98	66.65

89.1/8	ICEberg salotos su provanso žolelių užpilu (augalinis)	95/7	1.05	5.39	3.98	66.65

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: **Daržovių asorti (pomidorai, 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
287	Pomidorai	19	19	0.19	0.07	1.09	5.06
286	Švieži agurkai	17	16	0.11	0	0.44	2.19
289	Paprika	25	16	0.14	0.03	1.05	4.38
	Pusgaminio masė		51				
	I Š E I G A :	**50**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.44	0.11	2.57	11.63

2-52.0.	Daržovių asorti (pomidorai, agurkai, paprika)	50	0.44	0.11	2.57	11.63

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Pomidorus nuplauti, išpjauti viršūnėles ir pasmulkinti į 6-8 dalis. Paprika ir agurkas nuplaunami vandeniu, nusausinami ir išėmus iš paprikos sėklas supjaustyti 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.**	81	81	11.96	7.32	2.85	126.12
145	**Vištų kiaušiniai**	36	33	4	3.16	0.23	51.1
142	**Sviestas 82% rieb.**	8	8	0.07	6.67	0.09	60.7
406	Cukrus	7	7	0	0	7.31	28.93
156	**Manų kruopos**	7	7	0.67	0.07	4.87	23.43
106	**Pienas 2.5 % rieb.**	16	16	0.47	0.41	0.76	8.62
408	Druska juoduota	0.02	0.02	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		152				
	I Š E I G A :	**140**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				17.17	17.62	16.11	298.9

15/2.13	Varškės apkepas (tausojantis)	140	17.17	17.62	16.11	298.9

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: **Trintos uogos su banananu**

Receptūros Nr. 13-22/5.

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
324	Bananai	27	17	0.21	0.05	3.96	16.63
364	Šaldytos braškės	24	23	0.21	0.09	2.22	9.37
	Pusgaminio masė		40				
	I Š E I G A :	**40**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.41	0.14	6.18	26

13-22/5.	Trintos uogos su banananu	40	0.41	0.14	6.18	26

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Šaldytas uogas atitirpinti (kambario temperatūroje) ir ištriname su bananu.

Jei naudojate švž. uogas, tai jas nuplauti, jei reikia nuimti lapelius ir pertrinti su bananu.

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: **Šildantis avinžirnių troškinys (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr. 12/18/2026

Kortelės užpildymo data: 2026 09 22

Prod. Nr	Maisto produkto pavadinimas	Masė, g		Maistinė ir energinė vertė			
		Bruto	Neto	Balt., g	Rieb., g	Angl., g	Kcal
205	Konservuoti avinžirniai	99	62	3.35	0.81	10.86	63.9
251	Bulvės ≤ 25%	42	25	0.5	0.02	4.89	20.6
255	Ropiniai svogūnai	11	9	0.1	0.01	0.8	3.54
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	19	19	0.24	0.04	0.61	4.09
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	3	3	0	3.09	0	27.78
261	Česnakai	1	1	0.03	0	0.11	0.56
1211202	Maltas imbieras	0.12	0.12	0	0	0	0
499	Saldi džiovinta paprika (malta)	0.19	0.19	0	0	0	0
405	Maltas kuminas	0.06	0.06	0.01	0.01	0.01	0.21
426	Ciberžolė	0.06	0.06	0	0	0.02	0.07
408	Druska juoduota	0.06	0.06	0	0	0	0
520	Vanduo *	19	19	0	0	0	0
289	Paprika	20	12	0.11	0.02	0.83	3.47
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				4.35	4	18.13	124.21

12/18/2026	Šildantis avinžirnių troškinys (tausojantis) (augalinis)	150	4.35	4	18.13	124.21

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Avinžirnius, jei naudojami konservuoti, nusausinti ir nuplauti. Bulves, morkas, svogūnus ir saldžiąją papriką nuvalyti, nuplauti. Bulves supjaustyti nedideliais kubeliais, morkas, svogūnus ir papriką susmulkinti. Svogūnus ir morkas trumpai patroškinti nedideliame kiekyje vandens su aliejumi. Sudėti saldžiąją papriką, bulves, smulkintus pomidorus, česnaką, imbierą, saldžiąją papriką, kuminą ir ciberžolę. Įpilti vandens tiek, kad daržovės galėtų tolygiai troškintis. Troškinti uždengtame inde, kol daržovės suminkštės.
Baigiant gaminti sudėti virtus/konservuotus avinžirnius, įberti druskos, atsargiai išmaišyti ir troškinti dar 5–10 min., kad avinžirniai sušiltų, o skoniai susijungtų. Pagamintas troškinys turi būti tirštas, sultingas, aromatingas, su minkštomis daržovėmis ir avinžirniais. 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: **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	8	8	0	7.69	0	68
408	Druska juoduota	0.19	0.19	0	0	0	0
520	Vanduo *	12	12	0	0	0	0
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	0.19	0.19	0.02	0.01	0.04	0.54
	PUSGAMINIS 47 (Salotų padažas: aliejus, provanso prieskoniai, druska, vanduo)		8				
286	Švieži agurkai	33	31	0.22	0	0.86	4.31
289	Paprika	12	8	0.07	0.02	0.52	2.15
275	ICE berg salotos	25	23	0.23	0.02	0.69	3.23
287	Pomidorai	32	31	0.31	0.12	1.78	8.31
	Pusgaminio masė		101				
	I Š E I G A :	**90/8**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.85	7.87	3.89	86.54

90.1/1	ICEberg salotos su agurkais, pomidorais ir paprika pagardintos aliejaus ir provanso žolelių užpilu (augalinis)	90/8	0.85	7.87	3.89	86.54

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: **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%	19	15	0.15	0.01	1.52	6.58
261	Česnakai	1	0.49	0.03	0	0.09	0.44
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	2	2	0	2.42	0	21.81
263	**Salierų gumbai**	10	7	0.1	0.02	0.63	2.66
255	Ropiniai svogūnai	12	10	0.11	0.01	0.84	3.7
	PUSGAMINIS 1 (morkos, svogūnai, česnakai, salierai)		19				
254	Baltagūžiai kopūstai	38	30	0.42	0	1.29	6.6
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
251	Bulvės ≤ 25%	43	25	0.5	0.03	4.92	20.75
408	Druska juoduota	0.5	0.5	0	0	0	0
202	Konservuoti pomidorai savo sultyse	10	10	0.13	0.02	0.33	2.2
520	Vanduo *	66	66	0	0	0	0
420	Lauro lapai	0.1	0.1	0.01	0.01	0.07	0.28
	Pusgaminio masė		150				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.46	2.53	9.76	65.37

1-61	Šviežių kopūstų sriuba su pomidorais (tausojantis) (augalinis)	150	1.46	2.53	9.76	65.37

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: **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**	30	30	2.04	0.33	15.6	74.7
	Pusgaminio masė		30				
	I Š E I G A :	**30**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.04	0.33	15.6	74.7

16-1	Viso grūdo ruginė duona	30	2.04	0.33	15.6	74.7

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 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**	193	148	31.11	20.74	0.74	311.11
408	Druska juoduota	0.12	0.12	0	0	0	0
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.54	0	31.84
329	Citrina	4	4	0.04	0.01	0.33	1.03
422	Malti juodieji pipirai	0.12	0.12	0.01	0.01	0.08	0.37
	Pusgaminio masė		148				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				31.16	24.3	1.15	344.35

87	Orkaitėje kepti lašišos gabaliukai pagardinti citrinos sultimis (tausojantis)	120	31.16	24.3	1.15	344.35

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 sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr. 3-53

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	0.1	0.1	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.39	0.03	21.71
171	**Kuskusas**	39	39	3.49	0.39	19.4	135.79
520	Vanduo *	58	58	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**95/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.52	2.77	19.43	157.5

3-53	Perlinio kuskuso košė pagardinta sviestu (tausojantis)	95/3	3.52	2.77	19.43	157.5

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 dedamas sviestas, 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	135	128	2.05	0.13	12.18	55.14
261	Česnakai	2	2	0.09	0	0.29	1.44
431	Džiovinti čiobreliai	0.16	0.16	0	0	0.01	0.06
408	Druska juoduota	0.16	0.16	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0.16	0.16	0.02	0.01	0.1	0.5
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	5	5	0	4.79	0	43.07
	Pusgaminio masė		135				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				2.16	4.93	12.58	100.21

2025.01	Orkaitėje keptos pikantiško burokėlių skiltelės (tausojantis)	100	2.16	4.93	12.58	100.21

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: **Kiaulienos karbonadas su avižų miltais (tausojantis)**

Receptūros Nr. 04.22/1

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
4	Atš. kiaulienos nugarinė	126	120	32.37	16.78	0	268.54
145	**Vištų kiaušiniai**	13	12	1.47	1.16	0.08	18.82
174	Avižų miltai	8	8	1.23	0.76	5.51	33.9
440.1	Kiaulienos prieskoniai	1	1	0.05	0.03	0.08	0.96
411	Provanso žolelės prieskonių miš.	0.12	0.12	0.02	0.01	0.02	0.34
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	4	4	0	3.58	0	32.21
	Pusgaminio masė		145				
	I Š E I G A :	**120**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				35.14	22.33	5.7	354.76

04.22/1	Kiaulienos karbonadas su avižų miltais (tausojantis)	120	35.14	22.33	5.7	354.76

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Mėsą nuplauti po tekančiu vandeniu, nusausinti, pašalinti nereikalingas jungiamojo audinio dalis ir supjaustyti 1 cm storio gabaliukais, lengvai pamušti muštuku. Pabarstyti prieskoniais, žolelėmis.

Paniruoti: prieskoniuotą mėsos gabaliuką apvolioti kiaušinio plakinyje, o tada avižiniuose miltuose.
Kepti konvekcinėje krosnyje (180–200 °C) ~20–25 min., kol išorė apskrus, o vidus bus iškepęs (70 °C vidinė temperatūra).
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: **Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)**

Receptūros Nr. 03-01

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
251	Bulvės ≤ 25%	142	84	1.67	0.08	16.47	69.4
408	Druska juoduota	0.17	0.17	0	0	0	0
520	Vanduo *	209	209	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		77				
408	Druska juoduota	0.38	0.38	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.52	0.03	22.95
295	Džiovinti krapai	0.11	0.08	0	0	0.01	0.03
	Pusgaminio masė		80				
	I Š E I G A :	**75/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.7	2.61	16.51	92.38

03-01	Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	75/3	1.7	2.61	16.51	92.38

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. Prieš pateikimą bulves pašlakstome ištirpintu sviestu ir pabarstome plautais, susmulkintais krapais.

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: **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	30	28	0.19	0	0.78	3.89
289	Paprika	44	28	0.25	0.06	1.86	7.78
248	Morkos ≤ 25%	59	44	0.44	0.04	4.62	20
	Pusgaminio masė		100				
	I Š E I G A :	**100**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				0.89	0.1	7.26	31.67

2-52.0	Švž. daržovių traškios lazdelės (morkos, agurkai, paprika)	100	0.89	0.1	7.26	31.67

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: **Spalvingų daržovių troškinys su baltosiomis pupelėmis (tausojantis)**

Receptūros Nr. 07/08/04

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
194	Baltosios pupelės	11	11	2.33	0.08	6.86	36.58
520	Vanduo *	22	22	0	0	0	0
	Virtos pupelės		21				
248	Morkos ≤ 25%	24	18	0.18	0.02	1.86	8.04
266	Cukinija	20	18	0.21	0.02	0.61	2.86
255	Ropiniai svogūnai	4	4	0.04	0	0.31	1.36
287	Pomidorai	37	36	0.36	0.14	2.07	9.64
261	Česnakai	1	1	0.06	0	0.19	0.96
446	Aliejus (tinkamas terminiam apdorojimui)	1	1	0	1.07	0	9.6
408	Druska juoduota	0.04	0.04	0	0	0	0
422	Malti juodieji pipirai	0	0	0	0	0	0.01
426	Ciberžolė	0.04	0.04	0	0	0.01	0.04
297	Švieži krapai	1	0.36	0.01	0	0.03	0.15
520	Vanduo *	71	71	0	0	0	0
	Pusgaminio masė		170				
	I Š E I G A :	**150**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				3.19	1.33	11.94	69.25

07/08/04	Spalvingų daržovių troškinys su baltosiomis pupelėmis (tausojantis)	150	3.19	1.33	11.94	69.25

Informacija apie ALERGENUS:

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

TECHNOLOGINIS APRAŠYMAS

Išvirkite pupeles pagal instrukciją.

Įkaitinkite alyvuogių aliejų keptuvėje arba puode. Įdėkite smulkintus svogūnus ir kepkite apie 2–3 minutes, kol suminkštės.

Į puodą įdėkite smulkintą česnaką, tarkuotą morką, cukiniją, brokolių žiedynus ir viską maišykite ir kepkite dar 3–4 minutes.

Pomidorus (trintus arba smulkintus) supilkite į puodą ir dar 5 minutes troškinkite, įdėkite pupeles.

Pagardinkite prieskoniais: Įberkite druskos, pipirų, ciberžolės.

Troškinkite apie 20–25 minutes, kol viskas susijungs į sodrų troškinį. Jeigu reikia, įpilkite daugiau vandens, kad patiekalas nebūtų per sausas.

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: **Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)**

Receptūros Nr. 03-01

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
251	Bulvės ≤ 25%	142	84	1.67	0.08	16.47	69.4
408	Druska juoduota	0.17	0.17	0	0	0	0
520	Vanduo *	209	209	0	0	0	0
	PUSGAMINIS 9 (virtos bulvės)		77				
408	Druska juoduota	0.38	0.38	0	0	0	0
142	**Sviestas 82% rieb.**	3	3	0.02	2.52	0.03	22.95
295	Džiovinti krapai	0.11	0.08	0	0	0.01	0.03
	Pusgaminio masė		80				
	I Š E I G A :	**75/3**		-	-	-	-
Patiekalo maistinė ir energinė vertė				1.7	2.61	16.51	92.38

03-01	Virtos bulvės su sviestu ir krapais (tausojantis)	75/3	1.7	2.61	16.51	92.38

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. Prieš pateikimą bulves pašlakstome ištirpintu sviestu ir pabarstome plautais, susmulkintais krapais.

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

Realizavimo trukmė: Suvartoti pagaminimo dieną