

PATVIRTINTA  
Klaipėdos r. Sendvario „Saulės“ mokyklos  
direktoriaus 2026 m. sausio 12 d.  
įsakymu Nr. V1-3

Klaipėdos r. Sendvario „Saulės“ mokykla  
Trušeliai, Agilos g.12

## **20 DIENŲ LAISVAI PASIRENKAMŲ PATIEKALŲ VALGIARAŠTIS**

**11 metų bei vyresnio amžiaus vaikai  
(Valgiaraštis Nr.2)**

2025 – 2026 m.m

Įstaigos darbo laikas  
Nuo 7:00 iki 22:00 val.

Sudarė:  
Vyr. virėja  
Rima Butaitė

## PIETŪS

I savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo 10.20 iki 15.00 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išeiška (g)
Kopūstų sriuba A	7	6/1	150
Plovas su vištiena T	1	Kruop50/150	150/50
Vištienos kotletas T	3	KMP-1	100
Sklindžiai su obuoliais	1,3,7	MLT 31/200	160/40
Vištienos karbonadas	1,3	MP 34/78/4	150
Vištienos guliašas grietinėlės padaže T	1,3	MP 5/2	80/20
Kepta žuvis	1,2,3,7	ŽUVP-30D	100
Lęšių kotletai T A	1	ADP9	180
Varškės ir ryžių apkepas T	1,3,7	VRŠP 16/200	200
Kepti varškėčiai	1,3,7	VRŠP 23	200
Griekiai T	1,7	RG 1/1	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

I savaitė. Antradienis.

Maitinimas nuo 10.20 iki 15.00 val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiğa</b>
Burokėlių sriuba T	7,9	1/1	150
Vištienos maltinis T	3	KMP 62	100
Kalakutienos kotletai T	3,7	MP57 20/4	100
Vištienos kepinukai T	3	KMP 48	100
Lietiniai blynai su mėsa	1,3,7	MLT 12/80	105/75
Virti varškėčiai T	1,3,7	VRŠP 1/200	200
Varškės apkepas su bananais	1,3,7	VRŠP 8/200	200
Kepta žuvis su sezamu	1,3,9,11	ŽUVP 17	100
Pupelių ir daržovių troškiny su perlinėmis kruopom A	1	ADP5	250
Perlinės kruopos T	1	GAR11	100
Griķiai T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

I savaitė. Trečiadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiška</b>
Trinta moliūgų sriuba T		116/4	150
Kiaulienos guliašas T	1,7	MP52 1/1	90/10
Kiaulienos šnicelis	1,3	KMP 38	100
Mieliniai blynai	1,3,7	MLT 9/200	200
Kiaulienos karbonadas	1,3	KMP 27	100
Kiaulienos ir jautieno kotletai T	1,3	KMP 41	100
Kepta jūros lydeka	1,3	ŽUVP-30C	100
Varškės suflė T	1,3,7	DRŽP 63/200	200
Varškės spygliukai	1,7	VRŠP 14/200	200
Makaronai su brokoliais ir pomidorais A T	1,7	MLT 3	250
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Grikiai T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Auginės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

I savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo 10.20 iki 15.00 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Pomidorų ir lęšių sriuba T A	9	129/4	150
Jautienos maltinis T	1,3	MP 45 19/1	100
Jautienos ir pupelių troškiny s T	9	KMP 70	100
Užkeptas kiaulienos nugarinės kepsnys	1,3,7,9,10	KMP 83	100
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Natūralus kiaulienos kotletas T	1,3,9	KMP 79	100
Jūros lydekos kepsniukai	1,3,6,7	ŽUVP-28	100
Grikių troškiny s su daržovėmis T A		KRUOP 8	250
Sklindžiai su varške	1,3,7	MLT-29	173/27
Makaronai T	1,3,7	GR 109	100
Grikiiai T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

I savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išėiga</b>
Pupelių sriuba T A	9	5/4	150
Žuvies kukulis T	1,3	Ž102/46/4	100/25
Troškinti kopūstai su kiauliena T	1	KMP 31	200
Miltiniai blynai su obuoliais	1,3,7	M286 6/5	160/40
Virtas lašišos kukulis T	1,2,3,6	ŽUVP-1D	100
Daržovių troškinys su vištiena T	1	KMP 22	200
Grikių ir vištienos troškinys T		KMP-29	220
Varškės pudingas T	1,3,7	VRSP 7/200	200
Grikių kotletai T A	1,3,7	KRUOP 47	160
Bulvių košė	7	GR 108	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

II savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo 10.20 iki 15.00 val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išėiga</b>
Trinta moliūgų sriuba T	9	116/4	150
Kalakutienos kotletas T	1,3,7	MP 57/57/4	100
Ryžių ir vištienos plovav T	1	KRUOP 50	180
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Vištienos guliašas grietinės padaže T	1,7	MP 512 87/4	80/20
Vištienos kepsnys užkeptas su daržovėmis T	1,3,7	5/8 45/6	150/30
Lęšių kotletai A T	1	ADP 9	180
Žuvies kotletas T	1,2,3,7	ŽUVP-3/13	100
Sklindžiai su varške	1,3,7	MLT 29	200
Grikliai T	7	GR 111	100
Kuskusas T	1	GAR 28	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

II savaitė. Antradienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išseiga</b>
Agurkinė sriuba T A	9	6/4	150
Makaronai su vištiena ir daržovėmis T	1,7	M584 2/6	190
Vištienos maltinukas su morkomis T	3	KMP 62	100
Vištienos filė kepsnys	1,3	KMP 46	100
Virti varškėčiai T	1,3,7	VRŠP 1	200
Vištienos guliašas T	1,7	MP 5/2 97/4	80/20
Varškės ir ryžių apkepas T	1,3,1,3,77	VRŠP 16	200
Daržovių troškinytis T A		DRŽP 11	300
Perlinės kruopos T	1	GAR 11	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

II savaitė. Trečiadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išseiga</b>
Burokėlių sriuba T A	7,9	1/1	150
Žuvies piršteliai	1,3	Ž 105	100
Balandėliai (kiauliena) T	1,7	DRŽP 37	180
Sklindžiai su bananais	1,3,7	SMLT 12	200
Bulvių plokštainis su vištiena	3,7	DRŽP 43	200
Grikių ir kiaušienos troškinytis T	9	KMP 29	200
Varškės apkepas su bananais T	1,3,7	VRŠP 8	200
Kepta žuvis	1,2,3,7	ŽUVP-30D	100
Įdaryta paprika su daržovėmis T A	1,7	DRŽP 65	160
Virtos bulvės		GR-107	100
Makaronai T	1	M 531	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

II savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiğa</b>
Žirnių sriuba T A	9	7/4	150
Netikri balandėliai T	3,9	MP49	200
Kiaulienos šnicelis T	1,3	KMP 38	100
Mieliniai blynai	1,3,7	MLT 9	200
Kiauliena grietinės padaže T	1,7	MP 512	100
Kiaulienos karbonadas	1,3	KMP 27	100
Kepta lašiša T	1,3,7	Ž-560	150
Grikių kotletai	1,3,7	KRUOP 47	160
Lietiniai su varške	1,7	MLT-70	105/75
Grikliai T	1,7	GR 111	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

II savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo 10.20 iki 15.00 val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiiga</b>
Pomidorų sriuba T A	7,9	8/4	150
Kiaulienos guliašas T	1,7	MP52 1/1	90/10
Kiaulienos kotletas T	1,2,7	KMP-43	100
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Užkeptas kiaulienos karbonadas	1,2,6,7	KMP-83	100
Kiaulienos karbonadas	7	KMP-35	100
Jūros lydekos kepsneliai	1,2,3,7	ŽUVP-21	100
Bulvių košė	1	GR 108	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Žirnių šustynė T A	1	ADP 11	300
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

III savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiğa</b>
Burokėlių sriuba T A	7,9	1/1	150
Netikras zuikis T	1,3,7	MP 51	100
Kiaulienos kepsnys su kmynais	1,3	KMP 39	100
Kepti varškėčiai	1,3,7	VRŠP 23	200
Kiaulienos šnicelis T	1,3	KMP 38	100
Kiaulienos karbonadas	1,3	KMP 27	100
Troškinti kopūstai su kiauliena T	1	KMP 31	200
Kepta jūros lydeka	1,3	ŽUVP-30	100
Varškės sufle T	1,3,7	DRŽP 63	200
Įdaryta cukinija su daržovėmis T A	1,7	DRŽP 47	160
Bulvių košė	7	GR 108	100
Griķiai T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

III savaitė Antradienis

Maitinimas nuo 10.20 iki 15.00 val.

Patiekalo pavadinimas	Alergenai	Rp. Nr.	Išėiga
Pomidorų ir raudonųjų lęšių sriuba T A	7	129/4	150
Kalakutienos kotletas T	1,3,7	MP 57 57/4	100
Makaronai su vištiena ir daržovėmis T	1,7	M584 2/6	190
Virti varškėčiai T	1,3,7	VRŠP 1	200
Vištienos filė karbonadas	1,3	KMP 46	100
Vištiena grietinėlės padaže T	1,7	97/4	80/20
Vištienos šnicelis	1,3	MP. 294 57/4	100
Kepta menkė	1,2,3,7	ŽUVP-30D	100
Varškės pudingas T	1,3,7	VRŠP 7	200
Pupelių ir daržovių troškiny su perlinėmis kruopomis T A	1	ADP	250
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Griekiai T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

III savaitė Trečiadienis

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp.Nr.</b>	<b>Išėiga</b>
Trinta morkų sriuba T A	7,9	2/5	150
Ryžių ir kiaulienos plovai T	1,9	KRUOP 40	200
Kiaulienos kotletas	1,3,9	KMP 79	100
Jautienos befstrogenas T	1,7	KMP 15	100
Kiaulienos karbonadas	1,3	KMP 27	100
Kiaulienos guliašas T	1,7,9	MP52 1/1	90/10
Virtas lašišos kukulis T	1,2,3,6	ŽUVP-10	100
Varškės apkepas T	1,3,7	V74 85/3	200
Sklindžiai su obuoliais	1,3,7	MLT 31	160/40
Ryžiai T	1,7	GAR 110	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Karštos daržovės T A		DRŽP 10	200
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Auginės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

III savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiška</b>
Žirnių sriuba T A	7,9	7/4	150
Žuvies šnicelis T	1,3,4	Ž103	100
Žuvies piršteliai su sezamu	1,3,9,11	ŽUVP 17	100
Netikri balandėliai T	3,9	MP 49	200
Žuvis užkepta daržovėmis	1,3,6,7	ŽUVP-28	100
Lietiniai su mėsa	1,3,7	MLT 12/180	105/75
Daržovių troškinytis T A		DRŽP 11	300
Makaronai su sūriu T	1,7	MTT 35H	200
Varškės spygliukai	1,3,7	VRŠP 14/200	200
Varškės apkepas su bananais T	1,3,7	VRŠP 8/200	200
Bulvių košė	7	GR 108	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

III savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiška</b>
Daržovių sriuba su pupelėmis T A	7,9	4/4	150
Vištienos kepinukai	3,9	KMP 48	100
Kalakutienos kotletai T	1,3,7	MP 57/4	100
Kalakutienos kepsniai sūrio apvalkale	1,3,7,9	KMP 80	100
Vištiena filė grietinės padaže T	1,7,9	MP 5/2	100
Jūros lydekos kepinukai	1,2,3,4,7	ŽUVP-21	100
Varškės ir ryžių apkepas T	1,3,7	VRŠP 16/200	200
Lietiniai su varške	1,3,7	MLT-70	105/75
Perlinės kruopos T	1	KR 385	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Grikių ir daržovių troškinytis T A		KRUOP 8	250
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

IV savaitė. Pirmadienis.

Maitinimas nuo 10.20 iki 15.00 val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išeiiga</b>
Kopūstų sriuba T A	7	6/1	150
Makaronai su vištiena T	1,7	M584 2/6	190
Vištienos kepinukai T	3	KMP 48	100
Vištienos maltinis T	3	KMP 62	100
Vištienos karbonadas	1,3	KMP 46	100
Vištienos guliašas grietinėlės padaže T	1,7	MP 5/2 97/4	80/20
Kepta jūros lydeka	1,3	ŽUVP-31	100
Varškės ir ryžių apkepas T	1,3,7	VRSP 16	200
Sklindžiai su varške	1,3,7	MLP 29	173/27
Makaronai	1	M 531	100
Griekiai T	1,7	GR 111	100
Cukinių, moliūgų ir avinžirnių troškinytis T A		DRŽP 48H	250
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

IV savaitė. Antradienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išseiga</b>
Agurkinė sriuba T A	7,1	6/4	150
Virtų bulvių cepelinai su mėsa	2,3,7	D-68 41/1	120/70
Kiaulienos karbonadas	1,3	KMP 27	100
Užkeptas kiaulienos karbonadas	1,2,6,7	KMP 83	100
Kiaulienos šnicelis	1,3	KMP 38	100
Kiauliena grietinės padaže T	1,7	MP 5/2	100
Jūros lydekos šnicelis	1,2,3,7	ŽUVP-21	100
Grikių kotletai A	1,3,7	KRUP 47	160
Varškės sufle T	1,2,6	VRŠP-63C	200
Sklindžiai su obuoliais	1,3,7	MLT 31	160/40
Grikių T	1,7	GR 111	100
Ryžiai T	1,7	GAR 16H	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

IV savaitė. Trečiadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išėiga</b>
Burokėlių sriuba T	7,9	1/1	150
Kalakutienos kotletai T	1,3,7	MP 57 57/4	100
Vištienos šnicelis	1,3,9	KMP 62	100
Vištienos karbonadas	1,3	MP KMP 4634/78/4	150
Vištienos guliašas su daržovėmis T	1,7,9	MP 53	100
Kepta lašiša T	1,3,7	Ž-560	150
Žemaičių blynai	1,2,3,7	DRŽP 32	200
Varškės apkepas T	1,2,6	V-74 85/3	200
Lietiniai su varške	1,3,7	MLT-70	105/75
Grikių troškinytis su daržovėmis T A		KRUOP 8	250
Bulvių košė	7	GR -108	100
Ryžiai T	1,7	GR 110	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

IV savaitė. Ketvirtadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išseiga</b>
Trinta moliūgų sriuba T	7	116/4	150
Žuvies maltinis T	1,3,7	Ž-104 32/1	100
Varškės spygliukai	1,3,7	VRŠP 14/200	200
Ryžių ir kiaušienos plovos T	1,9	KRUOP 40	200
Balandėliai (kiauliena) T	1,7,9	DRŽP 37	180
Užkepta žuvis	1,3,6,7	ŽUVP-28	100
Varškės apkepas su bananais T	1,2,6	V-74 85/3	200
Blynai su mėsa	1,3,7	MLT 12/180	105/75
Įdaryta paprika su daržovėmis A T	1,7	DRŽP 65	160
Perlinės kruopos T	1	KR 385	100
Grikių T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).

## PIETŪS

IV savaitė. Penktadienis.

Maitinimas nuo **10.20** iki **15.00** val.

<b>Patiekalo pavadinimas</b>	<b>Alergenai</b>	<b>Rp. Nr.</b>	<b>Išėiga</b>
Žirnių ir perlinių kruopų sriuba T A	1,7,9	16/5	150
Jautienos maltinis T	3	19/1	100
Jautienos befstrogenas T	1,7	KMP 15	100
Kiaulienos karbonadas	1,3	KMP 27	100
Makaronai su sūriu T	1,7	MLT 35A	200
Keptas jūros lydekos maltinukas	1,2,3,6	ZUVP-29H	100
Varškės apkepas su apelsiniais T	1,3,7	VRŠP 1/200	200
Kepti varškėčiai	1,3,7	VRŠP 23/200	200
Grikių kotletai	1,3,7	KRUOP 47	160
Virtos bulvės		GR 107	100
Grikliai T	1,7	GR 111	100
Sviesto ir grietinės padažas	7	P128 5/1	100

\* Salotos, vaisiai ir gėrimai nurodyti priede. Salotos kiekvieną dieną pasirenkamos iš 4-5 rūšių, vaisiai iš 3.

Sudarė:

Tvirtina:

Tausojantis patiekalas (T) – maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje. Tausojantiems patiekalams nepriskiriami tarkuotų bulvių patiekalai.

Augalinės kilmės patiekalas (A) – patiekalas pagamintas tik iš augalinės kilmės produktų (pvz.: sriuba be grietinės, makaronai be kiaušinių, košė be sviesto).