



UKMERGĖS VAIKŲ LOPŠELIO-DARŽELIO „ŽIOGELIS“  
DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS  
DĖL VALGIARAŠČIŲ IR TECHNOLOGINIŲ KORTELIŲ APRAŠYMŲ PATVIRTINIMO

2023 m. kovo 1 d. Nr. V-15  
Ukmergė

Vadovaudamasi Vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašu, patvirtintu Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymu Nr. V-394 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“, Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2019 m. gruodžio 11 d. įsakymu Nr. V-1430 „Dėl Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymo Nr. V-964 „Dėl vaikų maitinimo organizavimo tvarkos aprašo patvirtinimo“ pakeitimo“:

1. T v i r t i n u :

1.1. Ukmergės vaikų lopšelio-darželio „Žiogelis“ 15 dienų valgiaraščius ir technologinius aprašymus 1-4 metų amžiaus vaikų grupei (pridedama);

1.2. Ukmergės vaikų lopšelio-darželio „Žiogelis“ 15 dienų valgiaraščius ir technologinius aprašymus 4-7 metų amžiaus vaikų grupei (pridedama).

2. P r i p a ž į s t u netekusiu galios Ukmergės vaikų lopšelio-darželio „Žiogelis“ direktoriaus 2022 m. spalio 17 d. įsakymą Nr. V-49 „Dėl valgiaraščių ir technologinių kortelių rinkinių patvirtinimo“.

Direktorė

Birutė Jucevičienė

1 savaitė  
Pirmadienis

Lopšelinukai



Direktoriė  
Birutė Jucevičienė  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Grikių košė su aliejumi (tausojantis) (augalinis)	3-3/52AT	90	4.00	3.88	21.41	136.78
Skrebutis su trintomis uogomis	U013	20/10	1.85	0.52	11.60	59.30
Kmyną arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
Sezoninių vaisių lėkštelė		80	0.00	0.00	10.40	46.40
<b>Iš viso:</b>			<b>5.98</b>	<b>4.50</b>	<b>43.74</b>	<b>244.70</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pupelių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr014	100	3.01	1.98	11.81	75.81
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Orkaitėje kepti kalakutienos kepinukai (tausojantis)	P10-8/160TG P 10N	60	12.82	4.24	3.82	103.67
Pieno padažas (Bešamelio padažas)	P1	20	0.98	3.00	3.21	43.76
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	60	1.61	0.08	14.71	65.12
Kopūstų-morkų salotos su aliejaus užpilu (augalinis)	S001	70	0.94	3.68	4.09	48.55
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>20.68</b>	<b>13.20</b>	<b>51.71</b>	<b>400.59</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Varškės ir ryžių apkepas (tausojantis)	V012	120	14.75	12.13	15.87	232.16
Naturalus jogurtas (2,5%) paskanintas uogomis (tausojantis)	U023	20	0.70	0.57	2.59	17.65
Kakava su pienu	G002	100	1.70	1.30	4.35	36.45
<b>Iš viso:</b>			<b>17.15</b>	<b>14.00</b>	<b>22.81</b>	<b>286.26</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>43.81</b>	<b>31.70</b>	<b>118.26</b>	<b>931.55</b>

**1 savaitė**  
**Pirmadienis**

Darželinukai



**Direktorė**  
**Birutė Jucevičienė**

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Grikių košė su aliejumi (tausojantis) (augalinis)	3-3/52AT	120	5.33	5.17	28.54	182.37
Skrebutis su trintomis uogomis	U013	20/10	1.85	0.52	11.60	59.30
Kmylių arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
Sezoninių vaisių lėkštelė		100	0.00	0.00	13.00	58.00
<b>Iš viso:</b>			<b>7.38</b>	<b>5.84</b>	<b>53.64</b>	<b>303.00</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pupelių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr014	150	4.52	2.97	17.71	113.71
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Orkaitėje kepti kalakutienos kepinukai (tausojantis)	P10-8/160TG P 10N	80	17.08	5.65	5.07	138.22
Pieno padažas (Bešamelio padažas)	P1	20	0.98	3.00	3.21	43.76
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	80	2.14	0.11	19.62	86.83
Kopūstų-morkų salotos su aliejaus užpilu (augalinis)	S001	90	1.23	4.74	5.26	62.43
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>27.27</b>	<b>16.69</b>	<b>64.94</b>	<b>508.63</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Varškės ir ryžių apkepas (tausojantis)	V012	150	18.45	15.15	19.86	290.22
Naturalus jogurtas (2,5%) paskanintas uogomis (tausojantis)	U023	30	1.04	0.86	3.89	26.49
Kakava su pienu	G002	150	2.55	1.95	6.51	54.67
<b>Iš viso:</b>			<b>22.04</b>	<b>17.96</b>	<b>30.26</b>	<b>371.38</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>56.69</b>	<b>40.49</b>	<b>148.84</b>	<b>1183.01</b>

**1 savaitė**  
**Antradienis**

Lopšelinukai



Direktoriė  
 Birutė Jucevičienė  
 (pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Manų košė su avių sėlenomis ir uogomis (tausojantis)	Kr022	100/3/10	3.15	5.15	18.22	135.40
Plėšomos siūrio lazdelės Pik-Nik		20	5.34	4.16	0.10	59.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		100	0.00	0.01	13.00	57.00
<b>Iš viso:</b>			<b>8.49</b>	<b>9.32</b>	<b>31.32</b>	<b>251.60</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Raugintų kopustų sriuba (tausojantis)	7Sr	100	0.73	2.14	5.75	43.69
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Troškintos maltos jautienos padažas (tausojantis)	J005	80	12.29	11.00	1.75	154.12
Virti makaronai (tausojantis)	6Gar	60	3.16	2.18	14.30	90.28
Daržovių rinkinukas (agurkas, paprika) (augalinis)	D006	30/30	0.37	0.15	1.68	11.40
Natūralios sultys		100	0.40	0.00	11.30	46.00
<b>Iš viso:</b>			<b>17.83</b>	<b>15.61</b>	<b>43.51</b>	<b>385.09</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sklandžiai su obuoliais	M003	110	6.64	9.85	35.96	259.51
Trintos uogos	U034	15	0.18	0.00	1.80	6.15
Pienas (2,5%)		80	2.56	2.00	3.84	44.00
<b>Iš viso:</b>			<b>9.38</b>	<b>11.85</b>	<b>41.60</b>	<b>309.66</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>35.70</b>	<b>36.78</b>	<b>116.43</b>	<b>946.35</b>

**1 savaitė**  
**Antradienis**

Darželinukai



Direktoriė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Manų košė su avižių sėlenomis ir uogomis (tausojantis)	Kr022	140/5/15	4.43	7.22	25.50	189.57
Plėšomos siūrio lazdelės Pik-Nik		20	5.34	4.16	0.10	59.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		120	0.00	0.01	15.60	68.40
<b>Iš viso:</b>			<b>9.77</b>	<b>11.39</b>	<b>41.20</b>	<b>317.17</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Raugintų kopustų sriuba (tausojantis)	7Sr	150	1.09	3.20	8.61	65.55
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Troškintos maltos jautienos padažas (tausojantis)	J005	100	15.36	13.74	2.20	192.65
Virti makaronai (tausojantis)	6Gar	80	4.22	2.90	19.07	120.38
Daržovių rinkinukas (agurkas, paprika) (augalinis)	D006	40/40	0.50	0.20	2.24	15.20
Natūralios sultys		150	0.60	0.00	16.95	69.00
<b>Iš viso:</b>			<b>23.09</b>	<b>20.26</b>	<b>62.16</b>	<b>522.18</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sklandžiai su obuoliais	M003	140	8.44	12.53	45.77	330.29
Trintos uogos	U034	20	0.24	0.00	2.40	8.20
Pienas (2,5%)		100	3.20	2.50	4.80	55.00
<b>Iš viso:</b>			<b>11.88</b>	<b>15.03</b>	<b>52.97</b>	<b>393.49</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>44.74</b>	<b>46.68</b>	<b>156.33</b>	<b>1232.84</b>

**1 savaitė**  
**Trečiadienis**

Lopšelinukai



Direktorė  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pilno grūdo makaronai su fermentiniu sūriu (tausojantis)	M008	120	12.00	6.85	34.20	248.33
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>12.00</b>	<b>6.85</b>	<b>34.20</b>	<b>248.33</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Barščių sriuba (tausojantis)	1Sr	100	0.92	2.14	7.37	51.47
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Virtų bulvių apkepas su vištiena (tausojantis)	D011	110/30	10.84	7.89	28.78	230.61
Grietinė (30%)		20	0.76	2.00	0.86	24.40
Traškios morkų lazdelės	16-1/5	80	0.80	0.16	6.96	24.80
Stalo vanduo paskanintas uogomis	G009	150	0.12	0.00	1.20	4.10
<b>Iš viso:</b>			<b>14.76</b>	<b>12.41</b>	<b>58.26</b>	<b>394.78</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška perlinių kruopų sriuba (tausojantis)	Sr38	150	6.61	6.18	16.53	142.69
Bananai		140	1.68	0.42	32.34	139.86
<b>Iš viso:</b>			<b>8.29</b>	<b>6.60</b>	<b>48.87</b>	<b>282.55</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>35.05</b>	<b>25.86</b>	<b>141.33</b>	<b>925.66</b>

**1 savaitė**  
**Trečiadienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pilno grūdo makaronai su fermentiniu sūriu (tausojantis)	M008	150	15.01	8.55	42.73	310.42
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>15.01</b>	<b>8.55</b>	<b>42.73</b>	<b>310.42</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Barščių sriuba (tausojantis)	1Sr	150	1.36	3.21	11.04	77.21
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Virtų bulvių apkepas su vištiena (tausojantis)	D011	120/40	12.38	9.00	32.90	263.56
Grietinė (30%)		30	1.14	3.00	1.29	36.60
Traškios morkų lazdelės	16-1/5	100	1.00	0.20	8.70	31.00
Stalo vanduo paskanintas uogomis	G009	150	0.12	0.00	1.20	4.10
<b>Iš viso:</b>			<b>17.32</b>	<b>15.63</b>	<b>68.22</b>	<b>471.87</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška perlinių kruopų sriuba (tausojantis)	Sr38	200	8.82	8.23	22.04	190.25
Bananai		160	1.92	0.48	36.96	159.84
<b>Iš viso:</b>			<b>10.74</b>	<b>8.71</b>	<b>59.00</b>	<b>350.09</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>43.07</b>	<b>32.89</b>	<b>169.95</b>	<b>1132.38</b>

**1 savaitė**  
**Ketvirtadienis**

Lopšelinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Penkių grūdų dribsnių košė su braškėmis (tausojantis)	3-3/5TVPC 10N10N	100/10	2.55	5.12	16.31	102.11
Duonos sumuštinis su putpelių kiaušiniiais, agurku ir žirnių daigais (tausojantis)	UO15	25/17/5/3	3.52	3.72	11.20	92.20
Kmynų arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
Sezoninių vaisių lėkštelė		100	0.00	0.00	13.00	58.00
<b>Iš viso:</b>			<b>6.20</b>	<b>8.94</b>	<b>40.84</b>	<b>254.53</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Žirnių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr015	100	3.45	1.41	11.86	72.65
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Orkaitėje kepti žuvies paplotėliai (tausojantis)	9-8/163T	55	9.64	2.54	1.12	65.54
Jogurtinis padažas su žalumynais	14-1/21	20	0.78	2.45	1.18	29.88
Bulvių košė (tausojantis)	2Gar	80	1.77	3.01	12.94	85.25
Burokėlių ir obuolių salotos (augalinis)	S0009	50	0.70	3.23	5.84	55.91
Žali žirneliai	34S	20	0.94	0.04	1.94	13.20
Natūralios sultys		100	0.40	0.00	11.30	46.00
<b>Iš viso:</b>			<b>18.56</b>	<b>12.82</b>	<b>54.91</b>	<b>408.03</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Virti varškėčiai (tausojantis)	80A	110	14.69	7.25	28.94	237.63
Grietinė (30%)		20	0.76	2.00	0.86	24.40
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>15.45</b>	<b>9.25</b>	<b>29.80</b>	<b>262.03</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>40.21</b>	<b>31.01</b>	<b>125.55</b>	<b>924.59</b>



**1 savaitė**  
**Ketvirtadienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Penkių grūdų dribsnių košė su braškėmis (tausojantis)	3-3/5TVPc 10N10N	140/20	3.56	7.16	22.84	142.95
Duonos sumuštinis su putpelių kiaušiniiais, agurku ir žirnių daigais (tausojantis)	U015	25/17/5/3	3.52	3.72	11.20	92.20
Kmynų arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
Sezoninių vaisių lėkštelė		120	0.00	0.00	15.60	69.60
<b>Iš viso:</b>			<b>7.28</b>	<b>11.03</b>	<b>50.14</b>	<b>308.08</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Žirnių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr015	150	5.18	2.11	17.78	108.99
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Orkaitėje kepti žuvies paplotėliai (tausojantis)	9-8/163T	75	13.15	3.47	1.52	89.40
Jogurtinis padažas su žalumynais	14-1/21	20	0.78	2.45	1.18	29.88
Bulvių košė (tausojantis)	2Gar	100	2.21	3.76	16.17	106.56
Burokėlių ir obuolių salotos (augalinis)	S0009	60	0.85	3.87	7.00	67.09
Žali žirneliai	34S	30	1.41	0.06	2.91	19.80
Natūralios sultys		150	0.60	0.00	16.95	69.00
<b>Iš viso:</b>			<b>25.06</b>	<b>15.86</b>	<b>72.24</b>	<b>530.32</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Virti varškėčiai (tausojantis)	80A	140	18.70	9.23	36.83	302.44
Grietinė (30%)		30	1.14	3.00	1.29	36.60
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>19.84</b>	<b>12.23</b>	<b>38.12</b>	<b>339.04</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>52.18</b>	<b>39.12</b>	<b>160.50</b>	<b>1177.44</b>

**1 savaitė**  
**Penktadienis**

Lopšelinukai



*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Tiršta kvietinių kruopų košė su morkomis (tausojantis)	107A	100	3.89	4.75	19.69	135.94
Sausainiai		25	2.45	6.87	10.62	116.75
Kmynų arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
<b>Iš viso:</b>			<b>6.47</b>	<b>11.72</b>	<b>30.64</b>	<b>254.91</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Ziedinių kopūstų sriuba (tausojantis)	19Sr	100	1.02	2.17	5.51	42.55
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Plovas su kalakutiena (tausojantis)	PO23	99/51	18.22	9.01	29.56	271.56
Plėšyti pekino lapai ir apšlakstyti aliejumi (augalinis)	S015	30	0.51	2.78	1.35	32.46
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	40	0.32	0.08	0.88	5.52
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>20.95</b>	<b>14.18</b>	<b>47.01</b>	<b>395.97</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Kukurūzų dribsniai su pienu (tausojantis)	U020	160	6.56	3.49	29.18	190.72
Bananai		100	1.20	0.30	23.10	99.90
<b>Iš viso:</b>			<b>7.76</b>	<b>3.79</b>	<b>52.28</b>	<b>290.62</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>35.18</b>	<b>29.69</b>	<b>129.93</b>	<b>941.50</b>

**1 savaitė**  
**Penktadienis**

Darželinukai



Direktorė  
Birutė Jucevičienė  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigis, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Tiršta kvietinių kruopų košė su morkomis (tausojantis)	107A	140	5.44	6.65	27.58	190.29
Sausainiai		30	2.94	8.24	12.74	140.10
Kmynų arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
<b>Iš viso:</b>			<b>8.58</b>	<b>15.04</b>	<b>40.82</b>	<b>333.72</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

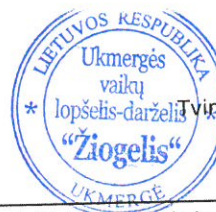
Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Ziedinių kopūstų sriuba (tausojantis)	19Sr	150	1.50	3.25	8.23	63.83
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Plovas su kalakutiena (tausojantis)	PO23	113/57	20.64	10.20	33.51	307.74
Plėšyti pekino lapai ir apšlakstyti aliejumi (augalinis)	S015	30	0.51	2.78	1.35	32.46
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	50	0.40	0.10	1.10	6.90
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>24.37</b>	<b>16.55</b>	<b>58.26</b>	<b>474.61</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Kukurūzų dribsniai su pienu (tausojantis)	U020	200	8.20	4.36	36.48	238.40
Bananai		140	1.68	0.42	32.34	139.86
<b>Iš viso:</b>			<b>9.88</b>	<b>4.78</b>	<b>68.82</b>	<b>378.26</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>42.83</b>	<b>36.37</b>	<b>167.90</b>	<b>1186.59</b>

**2 savaitė**  
**Pirmadienis**

Lopšelinukai



Direktorė  
Birutė Jucevičienė  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Manų košė su avižių sėlenomis ir uogomis (tausojantis)	Kr022	100/3/10	3.15	5.15	18.22	135.40
Plėšomos siūrio lazdelės Pik-Nik		20	5.34	4.16	0.10	59.20
Kmynų arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
Sezoninių vaisių lėkštelė		100	0.00	0.00	13.00	58.00
<b>Iš viso:</b>			<b>8.62</b>	<b>9.41</b>	<b>31.65</b>	<b>254.82</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sviežių kopūstų sriuba (tausojantis)	Sr005	100	0.97	2.17	5.97	44.45
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Kepti jautienos-kalakutienos kukuliai (tausojantis)	K16	60	12.50	8.06	2.74	134.22
Jogurtinis padažas su žalumynais	14-1/21	20	0.78	2.45	1.18	29.88
Virti makaronai (tausojantis)	6-3/60T	60	3.61	1.78	16.34	96.73
Morkų salotos su obuoliais (augalinis)	S21	50	0.35	4.24	4.35	54.27
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	20	0.16	0.04	0.44	2.76
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>19.25</b>	<b>18.88</b>	<b>40.73</b>	<b>406.19</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Kepti orkaitėje varškėčiai (tausojantis)	7-8/166T	120	17.79	9.10	30.84	273.82
Grietinė (30%)		20	0.76	2.00	0.86	24.40
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>18.55</b>	<b>11.10</b>	<b>31.70</b>	<b>298.22</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>46.42</b>	<b>39.39</b>	<b>104.08</b>	<b>959.23</b>

**2 savaitė**  
**Pirmadienis**

Darželinukai



*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*

Tvirtinu:

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Manų košė su avižių sėlenomis ir uogomis (tausojantis)	Kr022	140/5/15	4.43	7.22	25.50	189.57
Plėšomos siūrio lazdelės Pik-Nik		20	5.34	4.16	0.10	59.20
Kmynų arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
Sezoninių vaisių lėkštelė		120	0.00	0.00	15.60	69.60
<b>Iš viso:</b>			<b>9.97</b>	<b>11.53</b>	<b>41.70</b>	<b>321.70</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

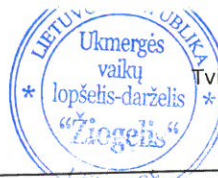
Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sviežių kopūstų sriuba (tausojantis)	Sr005	150	1.43	3.26	8.95	66.69
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Kepti jautienos-kalakutienos kukuliai (tausojantis)	K16	80	16.66	10.74	3.66	178.94
Jogurtinis padažas su žalumynais	14-1/21	20	0.78	2.45	1.18	29.88
Virti makaronai (tausojantis)	6-3/60T	80	4.81	2.37	21.78	128.98
Morkų salotos su obuoliais (augalinis)	S21	60	0.42	5.09	5.22	65.13
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	30	0.24	0.06	0.66	4.14
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>25.22</b>	<b>24.11</b>	<b>51.16</b>	<b>517.64</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Kepti orkaitėje varškėčiai (tausojantis)	7-8/166T	140	20.75	10.62	35.97	319.46
Grietinė (30%)		20	0.76	2.00	0.86	24.40
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>21.51</b>	<b>12.62</b>	<b>36.83</b>	<b>343.86</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>56.70</b>	<b>48.26</b>	<b>129.69</b>	<b>1183.20</b>

**2 savaitė**  
**Antradienis**

Lopšelinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičiūtė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Avižinių dribsnių košė su sviestu (tausojantis)	3-3/16TV 10N	100	2.57	4.83	11.45	106.91
Ryžių trapučiai su lydytu tepamu sūreliu	UO17	10/10	1.91	2.91	8.34	61.70
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		120	0.00	0.01	15.60	68.40
<b>Iš viso:</b>			<b>4.48</b>	<b>7.75</b>	<b>35.39</b>	<b>237.01</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Zirnių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr015	100	3.45	1.41	11.86	72.65
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Kepti žuvies maltinukai (tausojantis)	Ž010	60	12.61	4.99	3.79	109.79
Bulvių košė (tausojantis)	2Gar	80	1.77	3.01	12.94	85.25
Burokėlių ir obuolių salotos (augalinis)	S0009	50	0.70	3.23	5.84	55.91
Žali žirneliai	34S	20	0.94	0.04	1.94	13.20
Stalo vanduo paskanintas kriaušėmis	G009	150	0.00	0.00	0.91	4.06
<b>Iš viso:</b>			<b>20.35</b>	<b>12.82</b>	<b>46.01</b>	<b>380.46</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sklindžiai su obuoliais	M003	110	6.64	9.85	35.96	259.51
Trintos uogos	U034	15	0.18	0.00	1.80	6.15
Pienas (2,5%)		80	2.56	2.00	3.84	44.00
<b>Iš viso:</b>			<b>9.38</b>	<b>11.85</b>	<b>41.60</b>	<b>309.66</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>34.21</b>	<b>32.42</b>	<b>123.00</b>	<b>927.13</b>

**2 savaitė**  
**Antradienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Avižinių dribsnių košė su sviestu (tausojantis)	3-3/16TV 10N	140	3.60	6.76	16.04	149.68
Ryžių trapučiai su lydytu tepamu sūreliu	U017	10/10	1.91	2.91	8.34	61.70
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		140	0.00	0.01	18.20	79.80
<b>Iš viso:</b>			<b>5.51</b>	<b>9.68</b>	<b>42.58</b>	<b>291.18</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Zirnių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr015	150	5.18	2.11	17.78	108.99
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Kepti žuvies maltinukai (tausojantis)	Ž010	80	16.80	6.67	5.07	146.37
Bulvių košė (tausojantis)	2Gar	100	2.21	3.76	16.17	106.56
Burokėlių ir obuolių salotos (augalinis)	S0009	60	0.85	3.87	7.00	67.09
Žali žirneliai	345	30	1.41	0.06	2.91	19.80
Stalo vanduo paskanintas kriaušėmis	G009	150	0.00	0.00	0.91	4.06
<b>Iš viso:</b>			<b>27.33</b>	<b>16.61</b>	<b>58.57</b>	<b>492.47</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sklindžiai su obuoliais	M003	140	8.44	12.53	45.77	330.29
Trintos uogos	U034	20	0.24	0.00	2.40	8.20
Pienas (2,5%)		100	3.20	2.50	4.80	55.00
<b>Iš viso:</b>			<b>11.88</b>	<b>15.03</b>	<b>52.97</b>	<b>393.49</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>44.72</b>	<b>41.32</b>	<b>154.12</b>	<b>1177.14</b>

2 savaitė  
Trečiadienis

Lopšelinukai



Direktorė  
Birutė Jucevičienė  
Tvirtinu: \_\_\_\_\_  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Dešrelės pieniškos (virtos)	128M	80	9.28	16.00	0.80	198.40
Pomidorų padažas		15	0.26	0.03	3.26	14.40
Ruginė duona		20	1.32	0.22	13.09	59.40
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	30	0.24	0.06	0.66	4.14
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>11.10</b>	<b>16.31</b>	<b>17.81</b>	<b>276.34</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Barščių sriuba (tausojantis)	1Sr	100	0.92	2.14	7.37	51.47
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Keptas vištienos apkepas (tausojantis)	A34	60	12.37	8.14	4.16	142.84
Miežinių kruopų košė (tausojantis)	3-3/30T	50	1.62	1.39	10.39	57.75
Raugintų kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)	S8	50	0.44	5.52	4.18	66.71
Natūralios sultys		100	0.40	0.00	11.30	46.00
<b>Iš viso:</b>			<b>16.63</b>	<b>17.33</b>	<b>46.13</b>	<b>404.37</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Varškės apkepas (tausojantis)	5V	120	16.07	11.53	15.85	233.28
Trinti bananai su braškėmis (tausojantis)	U034	20	0.24	0.01	3.43	12.83
Sezoninių vaisių lėkštelė		80	0.00	0.01	10.40	45.60
Kmynų arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
<b>Iš viso:</b>			<b>16.44</b>	<b>11.65</b>	<b>30.01</b>	<b>293.93</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>44.17</b>	<b>45.29</b>	<b>93.95</b>	<b>974.64</b>



2 savaitė  
Trečiadienis

Darželinukai



Tvirtinu:

Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Dešrelės pieniškos (virtos)	128M	100	11.60	20.00	1.00	248.00
Pomidorų padažas		20	0.34	0.04	4.34	19.20
Ruginė duona		20	1.32	0.22	13.09	59.40
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	40	0.32	0.08	0.88	5.52
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>13.58</b>	<b>20.34</b>	<b>19.31</b>	<b>332.12</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Barščių sriuba (tausojantis)	1Sr	150	1.36	3.21	11.04	77.21
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Keptas vištienos apkepas (tausojantis)	A34	80	16.48	10.85	5.56	190.44
Miežinių kruopų košė (tausojantis)	3-3/30T	70	2.27	1.94	14.55	80.86
Raugintų kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)	S8	70	0.62	7.72	5.85	93.38
Natūralios sultys		120	0.48	0.00	13.56	55.20
<b>Iš viso:</b>			<b>22.09</b>	<b>23.86</b>	<b>59.29</b>	<b>536.69</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Varškės apkepas (tausojantis)	5V	150	20.09	14.42	19.84	291.60
Trinti bananai su braškėmis (tausojantis)	U034	30	0.37	0.02	5.16	19.25
Sezoninių vaisių lėkštelė		100	0.00	0.01	13.00	57.00
Kmynų arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
<b>Iš viso:</b>			<b>20.66</b>	<b>14.60</b>	<b>38.50</b>	<b>371.18</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>56.33</b>	<b>58.80</b>	<b>117.10</b>	<b>1239.99</b>

**2 savaitė**  
**Ketvirtadienis**

Lopšelinukai



Tvirtinu: \_\_\_\_\_

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiąa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Grikių košė su aliejumi (tausojantis) (augalinis)	3-3/52AT	90	4.00	3.88	21.41	136.78
Skrebutis su trintomis uogomis	U013	20/10	1.85	0.52	11.60	59.30
Kmyną arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
Sezoninių vaisių lėkštelė		100	0.00	0.01	13.00	57.00
<b>Iš viso:</b>			<b>5.98</b>	<b>4.51</b>	<b>46.34</b>	<b>255.30</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiąa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Zirnių-perlinių kruopų sriuba (tausojantis) (augalinis)	14Sr	100	3.00	2.06	9.53	65.47
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Virtų bulvių cepelinai su jautiena (tausojantis)	89M	40/110	10.92	6.96	38.93	260.06
Grietinė (30%)		20	0.76	2.00	0.86	24.40
Traškios morkų lazdelės	16-1/5	60	0.60	0.12	5.22	18.60
Stalo vanduo paskanintas mėtomis	G009	150	0.00	0.00	0.01	0.03
<b>Iš viso:</b>			<b>16.16</b>	<b>11.28</b>	<b>63.28</b>	<b>408.16</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiąa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Omletas su fermentiniu sūriu (45%) (tausojantis)	8-8/162T	100	10.96	11.29	9.50	186.62
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	30	0.24	0.06	0.66	4.14
Kefyro (2,5%) kokteilis su uogomis ir bananais	15-1/6	120	3.53	2.61	7.40	65.24
<b>Iš viso:</b>			<b>15.61</b>	<b>14.10</b>	<b>26.29</b>	<b>295.60</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>37.75</b>	<b>29.89</b>	<b>135.91</b>	<b>959.06</b>

**2 savaitė**  
**Ketvirtadienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičiienė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Grikių košė su aliejumi (tausojantis) (augalinis)	3-3/52AT	120	5.33	5.17	28.54	182.37
Skrebutis su trintomis uogomis	U013	20/10	1.85	0.52	11.60	59.30
Kmyną arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
Sezoninių vaisių lėkštelė		120	0.00	0.01	15.60	68.40
<b>Iš viso:</b>			<b>7.38</b>	<b>5.85</b>	<b>56.24</b>	<b>313.40</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Zirnių-perlinių kruopų sriuba (tausojantis) (augalinis)	14Sr	150	4.50	3.07	14.28	98.21
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Virtų bulvių cepelinai su jautiena (tausojantis)	89M	50/130	13.11	8.34	46.72	312.07
Grietinė (30%)		30	1.14	3.00	1.29	36.60
Traškios morkų lazdelės	16-1/5	80	0.80	0.16	6.96	24.80
Stalo vanduo paskanintas mėtomis	G009	150	0.00	0.00	0.01	0.03
<b>Iš viso:</b>			<b>20.43</b>	<b>14.71</b>	<b>77.99</b>	<b>511.31</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Omletas su fermentiniu sūriu (45%) (tausojantis)	8-8/162T	110	12.05	12.41	10.43	205.28
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	40	0.32	0.08	0.88	5.52
Kefyro (2,5%) kokteilis su uogomis ir bananais	15-1/6	150	4.41	3.27	9.26	81.56
<b>Iš viso:</b>			<b>17.66</b>	<b>15.90</b>	<b>29.30</b>	<b>331.96</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>45.47</b>	<b>36.46</b>	<b>163.53</b>	<b>1156.67</b>

**2 savaitė**  
**Penktadienis**

Lopšelinukai



*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Miežinių kruopų košė su razinomis (tausojantis)	3-3/18TV 10N	100	3.39	3.30	29.45	154.11
Duonos sumuštinis su putpelių kiaušiniiais, agurku ir žirnių daigais (tausojantis)	U015	25/17/5/3	3.52	3.72	11.20	92.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>6.91</b>	<b>7.02</b>	<b>40.65</b>	<b>246.31</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pupelių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr014	100	3.01	1.98	11.81	75.81
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Kalakutienos guliašas (tausojantis)	P021	100	15.29	7.24	5.77	148.06
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	60	1.61	0.08	14.71	65.12
Daržovių rinkinukas (pomidoras, paprika) (augalinis)	D006	35/35	0.68	0.18	3.02	17.57
Natūralios sultys		120	0.48	0.00	13.56	55.20
<b>Iš viso:</b>			<b>21.95</b>	<b>9.62</b>	<b>57.60</b>	<b>401.36</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiğa	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška makaronų sriuba (tausojantis)	Sr025	160	6.14	6.34	18.07	155.12
Bananai		120	1.44	0.36	27.72	119.88
<b>Iš viso:</b>			<b>7.58</b>	<b>6.70</b>	<b>45.79</b>	<b>275.00</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>36.44</b>	<b>23.34</b>	<b>144.04</b>	<b>922.67</b>

**2 savaitė**  
**Pentktadienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
**Birutė Jucevičienė**  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Miežinių kruopų košė su razinomis (tausojantis)	3-3/18TV 10N	140	4.74	4.62	41.22	215.75
Duonos sumuštinis su putpelių kiaušiniiais, agurku ir žirnių daigais (tausojantis)	UO15	25/17/5/3	3.52	3.72	11.20	92.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>8.26</b>	<b>8.34</b>	<b>52.42</b>	<b>307.95</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pupelių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr014	150	4.52	2.97	17.71	113.71
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Kalakutienos guliašas (tausojantis)	P021	120	18.35	8.68	6.90	177.67
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	80	2.14	0.11	19.62	86.83
Daržovių rinkinukas (pomidoras, paprika) (augalinis)	D006	45/45	0.87	0.23	3.88	22.59
Natūralios sultys		150	0.60	0.00	16.95	69.00
<b>Iš viso:</b>			<b>27.36</b>	<b>12.13</b>	<b>73.79</b>	<b>509.40</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška makaronų sriuba (tausojantis)	Sr025	200	7.68	7.93	22.59	193.90
Bananai		150	1.80	0.45	34.65	149.85
<b>Iš viso:</b>			<b>9.48</b>	<b>8.38</b>	<b>57.24</b>	<b>343.75</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>45.10</b>	<b>28.85</b>	<b>183.45</b>	<b>1161.10</b>

**3 savaitė**  
**Pirmadienis**

Lopšelinukai



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Saldus ryžių pudingas (tausojantis)	3-3/7TVG 10N	100	3.98	3.73	24.65	148.02
Kviečių trapučiai su lydytu tepamu siureliu	U017	10/10	1.24	0.17	8.70	38.30
Kakava su pienu	G002	120	2.04	1.55	5.21	43.74
Sezoninių vaisių lėkštelė		80	0.00	0.00	10.40	46.40
<b>Iš viso:</b>			<b>7.26</b>	<b>5.45</b>	<b>48.96</b>	<b>276.46</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Barščių sriuba (tausojantis)	1Sr	100	0.92	2.14	7.37	50.08
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Vištienos kukulis su morkomis (tausojantis)	10-3/61T	60	11.18	7.02	2.57	121.15
Virtos grikių kruopos (tausojantis)	Gr013	60	2.45	1.77	13.08	78.10
Raugintų kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)	S8	40	0.36	3.68	3.33	46.73
Pomidoras	D000.3	20	0.20	0.04	0.82	4.40
Natūralios sultys		100	0.40	0.00	11.30	46.00
<b>Iš viso:</b>			<b>16.39</b>	<b>14.79</b>	<b>47.20</b>	<b>386.06</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Mieliniai blynai	M004	100	7.01	12.92	36.27	288.98
Trintos uogos	U034	20	0.24	0.00	2.40	8.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>7.25</b>	<b>12.92</b>	<b>38.67</b>	<b>297.18</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>30.90</b>	<b>33.16</b>	<b>134.83</b>	<b>959.70</b>

**3 savaitė**  
**Pirmadienis**

Darželinukai



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Saldus ryžių pudingas (tausojantis)	3-3/7TVG 10N	140	5.58	5.21	34.50	207.22
Kviečių trapučiai su lydytu tepamu siureliu	U017	10/10	1.24	0.17	8.70	38.30
Kakava su pienu	G002	150	2.55	1.95	6.51	54.67
Sezoninių vaisių lėkštelė		80	0.00	0.00	10.40	46.40
<b>Iš viso:</b>			<b>9.37</b>	<b>7.33</b>	<b>60.11</b>	<b>346.59</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Barščių sriuba (tausojantis)	1Sr	150	1.36	3.21	11.04	75.11
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Vištienos kukulis su morkomis (tausojantis)	10-3/61T	80	14.90	9.37	3.43	161.54
Virtos grikių kruopos (tausojantis)	Gr013	80	3.27	2.36	17.44	104.13
Raugintų kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)	S8	50	0.44	4.61	4.16	58.41
Pomidoras	D000.3	20	0.20	0.04	0.82	4.40
Natūralios sultys		120	0.48	0.00	13.56	55.20
<b>Iš viso:</b>			<b>21.53</b>	<b>19.73</b>	<b>59.18</b>	<b>498.39</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Mieliniai blynai	M004	130	9.11	16.81	47.15	375.66
Trintos uogos	U034	20	0.24	0.00	2.40	8.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
<b>Iš viso:</b>			<b>9.35</b>	<b>16.81</b>	<b>49.55</b>	<b>383.86</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>40.25</b>	<b>43.87</b>	<b>168.84</b>	<b>1228.84</b>

**3 savaitė**  
**Antradienis**

Lopšelinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Penkių grūdų dribsnių košė su braškėmis (tausojantis)	3-3/5TVPC 10N10N	100/10	2.55	5.12	16.31	102.11
Duona su sviestu ir virtais kiaušiniiais (tausojantis)	16-1/7V 10N	25/5/25	4.21	7.21	11.13	125.90
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		80	0.00	0.01	10.40	45.60
<b>Iš viso:</b>			<b>6.76</b>	<b>12.34</b>	<b>37.84</b>	<b>273.61</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis (tausojantis)	Sr012	100	2.52	2.28	11.22	70.30
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Troškinta kalakutiena (tausojantis)	PO22	80	15.04	9.49	2.80	154.98
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	60	1.61	0.08	14.71	65.12
Plėšyti pekino lapai ir apšlakstyti aliejumi (augalinis)	S015	30	0.51	2.78	1.35	32.46
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	40	0.32	0.08	0.88	5.52
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>21.32</b>	<b>14.93</b>	<b>45.03</b>	<b>392.06</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Varškės spygliukai (tausojantis)	86A	120	13.24	8.36	24.89	230.63
Grietinė (30%)		25	0.95	2.50	1.08	30.50
Kmynų arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
<b>Iš viso:</b>			<b>14.32</b>	<b>10.96</b>	<b>26.30</b>	<b>263.35</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>42.40</b>	<b>38.23</b>	<b>109.17</b>	<b>929.02</b>



**3 savaitė**  
**Antradienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Penkių grūdų dribsnių košė su braškėmis (tausojantis)	3-3/5TVPc 10N10N	140/20	3.56	7.16	22.84	142.95
Duona su sviestu ir virtais kiaušiniiais (tausojantis)	16-1/7V 10N	25/5/25	4.21	7.21	11.13	125.90
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		120	0.00	0.01	15.60	68.40
<b>Iš viso:</b>			<b>7.77</b>	<b>14.38</b>	<b>49.57</b>	<b>337.25</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis (tausojantis)	Sr012	150	3.77	3.42	16.82	105.46
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Troškinta kalakutiena (tausojantis)	PO22	100	18.79	11.85	3.50	193.73
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	80	2.14	0.11	19.62	86.83
Plėšyti pekino lapai ir apšlakstyti aliejumi (augalinis)	S015	40	0.68	3.71	1.80	43.28
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	50	0.40	0.10	1.10	6.90
Stalo vanduo paskanintas obuoliais	G009	150	0.00	0.00	0.98	4.28
<b>Iš viso:</b>			<b>27.10</b>	<b>19.41</b>	<b>56.91</b>	<b>499.88</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Varškės spygliukai (tausojantis)	86A	150	16.56	10.46	31.12	288.31
Grietinė (30%)		30	1.14	3.00	1.29	36.60
Kmynų arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
<b>Iš viso:</b>			<b>17.90</b>	<b>13.61</b>	<b>32.91</b>	<b>328.24</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>52.77</b>	<b>47.40</b>	<b>139.39</b>	<b>1165.37</b>

**3 savaitė**  
**Trečiadienis**

Lopšelinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška kvietinių kruopų košė (tausojantis)	Kr023	100	4.54	4.27	18.43	130.63
Traškučiai javinės		20	2.10	0.32	15.48	74.80
Kmyņu arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
Sezoninių vaisių lėkštelė		80	0.00	0.01	10.40	45.60
<b>Iš viso:</b>			<b>6.77</b>	<b>4.70</b>	<b>44.64</b>	<b>253.25</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Zirnių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr015	100	3.45	1.41	11.86	72.65
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Orkaitėje keptas žuvis (lašišos filė) kepinukas (tausojantis)	9-8/165T	60	12.01	9.74	2.52	145.16
Bulvių košė (tausojantis)	2Gar	80	1.77	3.01	12.94	85.25
Burokėliai su svogūnais (augalinis)	4-3/69AT	60	0.90	3.35	5.37	54.61
Žali žirneliai	34S	20	0.94	0.04	1.94	13.20
Stalo vanduo paskanintas kriaušėmis	G009	150	0.00	0.00	0.91	4.06
<b>Iš viso:</b>			<b>19.95</b>	<b>17.69</b>	<b>44.27</b>	<b>414.53</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Virti makaronai su varške (tausojantis)	M10	150	10.24	6.75	27.98	214.30
Kefyro (2,5%) kokteilis su uogomis ir bananais	15-1/6	120	3.53	2.61	7.40	65.24
<b>Iš viso:</b>			<b>13.77</b>	<b>9.36</b>	<b>35.38</b>	<b>279.54</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>40.49</b>	<b>31.75</b>	<b>124.29</b>	<b>947.32</b>

3 savaitė  
Trečiadienis

Darželinukai



Tvirtinu:

Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška kvietinių kruopų košė (tausojantis)	Kr023	140	6.36	5.98	25.80	182.88
Traškučiai javinės		20	2.10	0.32	15.48	74.80
Kmyną arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
Sezoninių vaisių lėkštelė		100	0.00	0.01	13.00	57.00
<b>Iš viso:</b>			<b>8.66</b>	<b>6.46</b>	<b>54.78</b>	<b>318.01</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Zirnių sriuba (tausojantis) (augalinis)	Sr015	150	5.18	2.11	17.78	108.99
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Orkaitėje keptas žuvies (lašišos filė) kepinukas (tausojantis)	9-8/165T	80	16.01	12.99	3.36	193.52
Bulvių košė (tausojantis)	2Gar	100	2.21	3.76	16.17	106.56
Burokėliai su svogūnais (augalinis)	4-3/69AT	70	1.05	3.91	6.26	63.73
Žali žirneliai	34S	30	1.41	0.06	2.91	19.80
Stalo vanduo paskanintas kriaušėmis	G009	150	0.00	0.00	0.91	4.06
<b>Iš viso:</b>			<b>26.74</b>	<b>22.97</b>	<b>56.12</b>	<b>536.26</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Virti makaronai su varške (tausojantis)	M10	180	12.30	8.10	33.58	257.15
Kefyro (2,5%) kokteilis su uogomis ir bananais	15-1/6	150	4.41	3.27	9.26	81.56
<b>Iš viso:</b>			<b>16.71</b>	<b>11.37</b>	<b>42.84</b>	<b>338.71</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>52.11</b>	<b>40.80</b>	<b>153.74</b>	<b>1192.98</b>

**3 savaitė**  
**Ketvirtadienis**

Lopšelinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*  
(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Avižinių dribsnių košė su sviestu (tausojantis)	3-3/16TV 10N	100	2.57	4.83	11.45	106.91
Plėšomos siūrio lazdelės Pik-Nik		20	5.34	4.16	0.10	59.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	100	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		130	0.00	0.00	16.90	75.40
<b>Iš viso:</b>			<b>7.91</b>	<b>8.99</b>	<b>28.45</b>	<b>241.51</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sviežių kopūstų sriuba (tausojantis)	Sr005	100	0.97	2.17	5.97	44.45
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Troškintos maltos jautienos padažas (tausojantis)	J005	80	12.32	10.85	2.01	153.58
Virti makaronai (tausojantis)	6-3/60T	60	3.61	1.78	16.34	96.73
Morkos su aliejumi (augalinis)	S004	40	0.40	2.63	3.64	36.07
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	30	0.24	0.06	0.66	4.14
Stalo vanduo paskanintas uogomis	G009	150	0.12	0.00	1.20	4.10
<b>Iš viso:</b>			<b>18.98</b>	<b>17.71</b>	<b>42.91</b>	<b>398.47</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Omletas su žalumynais (tausojantis)	Ki001	90	10.29	11.24	10.06	185.86
Pomidoras	D000.3	20	0.20	0.04	0.82	4.40
Duoniukai (grūdų paplotėliai)		10	1.18	0.17	8.00	38.50
Kakava su pienu	G002	140	2.38	1.81	6.08	51.03
<b>Iš viso:</b>			<b>14.05</b>	<b>13.26</b>	<b>24.96</b>	<b>279.79</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>40.94</b>	<b>39.96</b>	<b>96.32</b>	<b>919.77</b>

**3 savaitė**  
**Ketvirtadienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičienė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Avižinių dribsnių košė su sviestu (tausojantis)	3-3/16TV 10N	140	3.60	6.76	16.04	149.68
Plėšomos siūrio lazdelės Pik-Nik		20	5.34	4.16	0.10	59.20
Nesaldinta arbata (žolelių)	17-1/2	150	0.00	0.00	0.00	0.00
Sezoninių vaisių lėkštelė		150	0.00	0.00	19.50	87.00
<b>Iš viso:</b>			<b>8.94</b>	<b>10.92</b>	<b>35.64</b>	<b>295.88</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Sviežių kopūstų sriuba (tausojantis)	Sr005	150	1.43	3.26	8.95	66.69
Ruginė duona		30	1.32	0.22	13.09	59.40
Troškintos maltos jautienos padažas (tausojantis)	J005	100	15.38	13.55	2.53	191.97
Virti makaronai (tausojantis)	6-3/60T	80	4.81	2.37	21.78	128.98
Morkos su aliejumi (augalinis)	S004	50	0.50	3.29	4.55	45.09
Agurkas (pagal sezoniškumą)	D000.4	40	0.32	0.08	0.88	5.52
Stalo vanduo paskanintas uogomis	G009	150	0.12	0.00	1.20	4.10
<b>Iš viso:</b>			<b>23.88</b>	<b>22.77</b>	<b>52.98</b>	<b>501.75</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Omletas su žalumynais (tausojantis)	Ki001	100	11.43	12.48	11.18	206.51
Pomidoras	D000.3	20	0.20	0.04	0.82	4.40
Duoniukai (grūdų paplotėliai)		10	1.18	0.17	8.00	38.50
Kakava su pienu	G002	150	2.55	1.95	6.51	54.67
<b>Iš viso:</b>			<b>15.36</b>	<b>14.64</b>	<b>26.51</b>	<b>304.08</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>48.18</b>	<b>48.33</b>	<b>115.13</b>	<b>1101.71</b>

**3 savaitė**  
**Penktadienis**

Lopšelinukai



Tvirtinu:

*Direktorė*  
*Birutė Jucevičiūtė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Manų košė su avižių sėlenomis ir uogomis (tausojantis)	Kr022	100/3/10	3.15	5.14	17.29	131.04
Juodos duonos sumuštinis su sviestu (82%) ir virta dešra	UO28	20/5/20	3.03	7.94	8.83	118.75
Kmynų arbata	G001	100	0.13	0.10	0.33	2.22
<b>Iš viso:</b>			<b>6.31</b>	<b>13.18</b>	<b>26.45</b>	<b>252.01</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Tiršta pomidorų, lęšių sriuba (tausojantis) (augalinis)	1-3/36AT	100	5.63	2.60	10.80	113.56
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Mažylių balandėliai su kalakutienu ir rausvuuju padažu (tausojantis)	K6	60/20	12.09	4.48	4.80	106.67
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	60	1.61	0.08	14.71	65.12
Daržovių rinkinukas (agurkas, paprika) (augalinis)	D006	30/30	0.37	0.15	1.68	11.40
Natūralios sultys		120	0.48	0.00	13.56	55.20
<b>Iš viso:</b>			<b>21.06</b>	<b>7.45</b>	<b>54.28</b>	<b>391.55</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išeiša	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška perlinių kruopų sriuba (tausojantis)	Sr38	150	6.61	6.18	16.53	142.69
Bananai		120	1.44	0.36	27.72	119.88
<b>Iš viso:</b>			<b>8.05</b>	<b>6.54</b>	<b>44.25</b>	<b>262.57</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>35.42</b>	<b>27.17</b>	<b>124.98</b>	<b>906.13</b>

**3 savaitė**  
**Penktadienis**

Darželinukai



Tvirtinu:

*Directore*  
*Birutė Jucevičienė*

(pareigos, vardas, pavardė)

Pusryčiai 8:30-9:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Manų košė su avižų sėlenomis ir uogomis (tausojantis)	Kr022	140/5/15	4.42	7.19	24.21	183.45
Juodos duonos sumuštinis su sviestu (82%) ir virta dešra	UO28	20/5/20	3.03	7.94	8.83	118.75
Kmynų arbata	G001	150	0.20	0.15	0.50	3.33
<b>Iš viso:</b>			<b>7.65</b>	<b>15.28</b>	<b>33.54</b>	<b>305.53</b>

Pietūs 11:50-12:30 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Tiršta pomidorų, leščių sriuba (tausojantis) (augalinis)	1-3/36AT	150	8.43	3.89	16.19	170.34
Ruginė duona		20	0.88	0.14	8.73	39.60
Mažylių balandėliai su kalakutiena ir rausvučiu padažu (tausojantis)	K6	80/20	16.11	5.97	6.38	142.20
Virtos bulvės (tausojantis)	1Gar	80	2.14	0.11	19.62	86.83
Daržovių rinkinukas (agurkas, paprika) (augalinis)	D006	40/40	0.50	0.20	2.24	15.20
Natūralios sultys		150	0.60	0.00	16.95	69.00
<b>Iš viso:</b>			<b>28.66</b>	<b>10.31</b>	<b>70.11</b>	<b>523.17</b>

Vakarienė 15:30-16:00 val.

Patiekalo pavadinimas	Rp. Nr.	Išėiga	Patiekalo maistinė vertė, g			Energetinė vertė, kcal
			Baltymai	Riebalai	Angliavandeniai	
Pieniška perlinių kruopų sriuba (tausojantis)	Sr38	200	8.82	8.23	22.04	190.25
Bananai		140	1.68	0.42	32.34	139.86
<b>Iš viso:</b>			<b>10.50</b>	<b>8.65</b>	<b>54.38</b>	<b>330.11</b>
<b>Iš viso (dienos davinio):</b>			<b>46.81</b>	<b>34.24</b>	<b>158.03</b>	<b>1158.81</b>

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(staigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje keptas žuvies (lašišos filė) kepinukas (tausojantis)**

Receptūros Nr: **9-8/165T**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Lašišos filė	84.00	57.00	11.34		7.76	115.14
Kukurūzų miltai	2.55	2.55	0.17	1.96	0.10	9.44
Grietinė (30%)	1.50	1.50	0.06	0.07	0.15	1.84
Kiaušiniai	3.41	3.00	0.37	0.02	0.35	4.72
Svogūnai	2.68	2.25	0.03	0.20	0.01	0.99
Morkos	2.70	2.25	0.02	0.20	0.01	0.92
Aliejus	1.50	1.50			1.37	12.29
Joduota druska	0.06	0.06				
Pipirai (malti)	0.12	0.12	0.02	0.08	0.01	0.46
<b>Iš viso:</b>	<b>98.52</b>	<b>70.23</b>	<b>12.01</b>	<b>2.53</b>	<b>9.76</b>	<b>145.80</b>
<b>Išveiga:</b>	<b>60</b>					

Užšaldyta lašišos filė defrostuojama maždaug 17 val. (+4-6C.) temperatūroje. Defrostacija baigiama kai žuvies temperatūra siekia +1C. Lašišos file nuplaunama ir sumalama mėsmale. Morkos ir svogūnai valomi, plaunami, po to morkos tarkuojamos, svogūnai ir supjaustomi kubeliais. Daržoves kepinamos +150-+160C. temperatūroje su aliejumi apie 5-8 min. Kiaušiniai nuplaunami, ir atskiriami lukštai, į maltą masę dedamos kepintos daržovės, kiaušiniai, pilama grietinė, dedami kukurūzų miltai, pipirai ir druska. Gautą masę supilti į popieriumi išklotą kepimo skardą ir kepti orkaitėje ar konvekciniame krosnyje +180C., temperatūroje 25-30 min. Gamybos metu patiekalo viduje turi būti pasiekta ne mažesnė kaip +85C. temperatūra. Iškepti kotletai turi būti nesutrūkinėje, vienodai gelsvai apkepę. Patiekalo pateikimo temperatūra turi būti ne žemesnė kaip +63C. Realizavimo terminas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)



Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(istaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Darželinukai

Receptūros Nr: 9-8/165T

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje keptas žuvies (lašišos filė) kepinukas (tausojantis)**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Lašišos filė	112.00	76.00	15.12		10.34	153.52
Kukurūzų miltai	3.40	3.40	0.23	2.61	0.13	12.59
Grietinė (30%)	2.00	2.00	0.08	0.09	0.20	2.45
Kiaušiniai	4.55	4.00	0.49	0.03	0.47	6.29
Svogūnai	3.57	3.00	0.04	0.27	0.01	1.32
Morkos	3.60	3.00	0.03	0.26	0.01	1.22
Aliejus	2.00	2.00			1.82	16.38
Joduota druska	0.08	0.08				
Pipirai (malti)	0.16	0.16	0.02	0.10	0.01	0.61
<b>Iš viso:</b>	<b>131.36</b>	<b>93.64</b>	<b>16.01</b>	<b>3.36</b>	<b>12.99</b>	<b>194.38</b>
<b>Išveža:</b>	<b>80</b>					

Užšaldyta lašišos filė defrostuojama maždaug 17 val. (+4-6C.) temperatūroje. Defrostacija baigiama kai žuvies temperatūra siekia +1C. Lašišos file nuplaunama ir sumalama mėsmale. Morkos ir svogūnai valomi, plaunami, po to morkos tarkuojamos, svogūnai supjaustomi kubeliais. Daržoves kepinamos +150-+160C. temperatūroje su aliejumi apie 5-8 min. Kiaušiniai nuplaunami, ir atskiriami lukštai, į maltą masę dedamos kepintos daržovės, kiaušiniai, pilama grietinė, dedami kukurūzų miltai, pipirai ir druska. Gautą masę supilti į popieriumi išklotą kepimo skardą ir kepti orkaitėje ar konvekciniame krosnyje +180C., temperatūroje 25-30 min. Gamybos metu patiekalo viduje turi būti pasiekta ne mažesnė kaip +85C. temperatūra. Iškepti kotletai turi būti nesutrūkinėje, vienodai gelsvai apkepę. Patiekalo pateikimo temperatūra turi būti ne žemesnė kaip +63C. Realizavimo terminas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(istaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Miežinių kruopų košė su razinomis (tausojantis)**

Receptūros Nr: **3-3/18TV  
10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Miežinės kruopos	22.86	22.86	2.59	16.61	0.35	79.89
Pienas (2.5%)	14.29	14.29	0.46	0.69	0.36	7.79
Razinos	11.43	11.43	0.31	8.15	0.07	34.44
Cukrus	4.00	4.00	0.02	3.98		16.00
Sviestas (82%)	3.07	3.07	0.01	0.02	2.52	22.83
Vanduo	61.43	61.43				
Joduota druska	0.50	0.50				
<b>Iš viso:</b>	<b>117.58</b>	<b>117.58</b>	<b>3.39</b>	<b>29.45</b>	<b>3.30</b>	<b>160.95</b>
<b>Išveiga:</b>	<b>100</b>					

Razinas nuplūkyti verdančiu vandeniu, išbrinkinti 10-15 min., perplauti. Miežines kruopas perplauti ir suberti į verdantį pasūdytą vandenį. Virti apie 15-20 min., galiausiai sudėti sviestą, supilti pieną, suberti cukrų, sudėti išbrinkintas razinas ir išmaišyti. Išjungti kaitrą ir palikti 2-3 min., kad kruopos išbrinktų. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra turi būti ne mažesnė +63C. Laikymo trukmė iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(paršas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Miežinių kruopų košė su razinomis (tausojantis)**

Receptūros Nr: **3-3/18TV  
10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Miežinės kruopos	32.00	32.00	3.62	23.25	0.49	111.85
Pienas (2.5%)	20.00	20.00	0.64	0.96	0.50	10.90
Razinos	16.00	16.00	0.43	11.41	0.10	48.22
Cukrus	5.60	5.60	0.03	5.57		22.40
Sviestas (82%)	4.30	4.30	0.02	0.03	3.53	31.96
Vanduo	86.00	86.00				
Joduota druska	0.70	0.70				
<b>Iš viso:</b>	<b>164.60</b>	<b>164.60</b>	<b>4.74</b>	<b>41.22</b>	<b>4.62</b>	<b>225.33</b>
<b>Išveiga:</b>	<b>140</b>					

Razinas nuplūkyti verdančiu vandeniu, išbrinkinti 10-15 min., perplauti. Miežines kruopas perplauti ir suberti į verdantį pasūdytą vandenį. Virti apie 15-20 min., galiausiai sudėti sviestą, supilti pieną, suberti cukrų, sudėti išbrinkintas razinas ir išmaišyti. Išjungti kaitrą ir palikti 2-3 min., kad kruopos išbrinktų. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra turi būti ne mažesnė +63C. Laikymo trukmė iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Avižinių dribsnių košė su sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr: **3-3/16TV  
10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Avižiniai dribsniai	20.00	20.00	2.20	11.20	1.38	66.02
Sviestas (82%)	3.00	3.00	0.01	0.02	2.46	22.29
Joduota druska	0.50	0.50				
Sezamo sėklos	2.00	2.00	0.36	0.24	0.99	11.30
Vanduo	82.86	82.86				
<b>Iš viso:</b>	<b>108.36</b>	<b>108.36</b>	<b>2.57</b>	<b>11.46</b>	<b>4.83</b>	<b>99.61</b>
<b>Išėja:</b>	<b>100</b>					

Avižinius dribsnius maišant suberti į verdantį ir šiek tiek pasūdytą vandenį ir virti apie 3-4 min., kol dribsniai suminkštės ir sugers vandenį. Tada sudėti sviestą, sezamo sėklas ir išmaišyti. Palikti 2-3 min. uždengus, kad košė išbrinktu. Patiekalo patiekimo temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo terminas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Avižinių dribsnių košė su sviestu (tausojantis)**

Receptūros Nr: **3-3/16TV  
10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Avižiniai dribsniai	28.00	28.00	3.08	15.68	1.93	92.43
Sviestas (82%)	4.20	4.20	0.02	0.03	3.44	31.21
Joduota druska	0.70	0.70				
Sezamo sėklos	2.80	2.80	0.50	0.33	1.39	15.82
Vanduo	116.00	116.00				
<b>Iš viso:</b>	<b>151.70</b>	<b>151.70</b>	<b>3.60</b>	<b>16.04</b>	<b>6.76</b>	<b>139.46</b>
<b>Išėiga:</b>	<b>140</b>					

Avižinius dribsnius maišant suberti į verdantį ir šiek tiek pasūdytą vandenį ir virti apie 3-4 min., kol dribsniai suminkštės ir sugers vandenį. Tada sudėti sviestą, sezamo sėklas ir išmaišyti. Palikti 2-3 min. uždengus, kad košė išbrinktų. Patiekalo patiekimo temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo terminas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(istaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Tiršta kvietinių kruopų košė su morkomis (tausojantis)** Receptūros Nr: **107A**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kvietinės kruopos	22.21	22.21	2.37	16.45	0.38	78.67
Morkos	16.21	13.50	0.14	1.17	0.03	5.48
Sviestas (82%)	1.50	1.50	0.01	0.01	1.23	11.15
Pienas (2.5%)	42.50	42.50	1.36	2.04	1.06	23.16
Sviestas (82%)	2.50	2.50	0.01	0.02	2.05	18.58
Joduota druska	0.14	0.14				
Vanduo	27.50	27.50				
<b>Iš viso:</b>	<b>112.56</b>	<b>109.85</b>	<b>3.89</b>	<b>19.69</b>	<b>4.75</b>	<b>137.04</b>
<b>Išeiga:</b>	<b>100</b>					

Perriktas kruopas perplauti šaltu vandeniu, suberti į verdantį bei šiek tiek pasūdytą. Morkos valomos, plaunamos vandenį ir virti 25-30 min. Supilti pieną ir virti dar 8-10 min. ant mažos kaitros uždengus dangtį, retkarčiais pamašyti. Galiausiai sudėti tarkuotą sūrį, sviestą ir dar pavirti kelias minutes. Išmaišyti ir tiekti. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo laikas iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Tiršta kvietinių kruopų košė su morkomis (tausojantis)** Receptūros Nr: **107A**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kvietinės kruopos	31.10	31.10	3.32	23.03	0.53	110.14
Morkos	22.70	18.90	0.19	1.64	0.04	7.67
Sviestas (82%)	2.10	2.10	0.01	0.02	1.72	15.61
Pienas (2.5%)	59.50	59.50	1.90	2.86	1.49	32.43
Sviestas (82%)	3.50	3.50	0.02	0.03	2.87	26.01
Joduota druska	0.20	0.20				
Vanduo	38.50	38.50				
<b>Iš viso:</b>	<b>157.60</b>	<b>153.80</b>	<b>5.44</b>	<b>27.58</b>	<b>6.65</b>	<b>191.86</b>
<b>Išėja:</b>	<b>140</b>					

Perriktas kruopas perplauti šaltu vandeniu, suberti į verdantį bei šiek tiek pasūdytą. Morkos valomos, plaunamos vandenį ir virti 25-30 min. Supilti pieną ir virti dar 8-10 min. ant mažos kaitros uždengus dangtį, retkarčiais pamaišyti. Galiausiai sudėti tarkuotą sūrį, sviestą ir dar pavirti kelias minutes. Išmaišyti ir tiekti. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo laikas iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Penkių grūdų dribsnių košė su braškėmis (tausojantis)**

Receptūros Nr: **3-3/5TVPc  
10N10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Avižiniai dribsniai (5 grūdų)	20.00	20.00	2.42	11.88	2.66	81.14
Sviestas (82%)	3.00	3.00	0.01	0.02	2.46	22.29
Vanduo	82.86	82.86				
Joduota druska	0.50	0.50				
Cukrus	3.57	3.57	0.02	3.55		14.29
Uogos (šaldytos)	7.14	7.14	0.09	0.86		3.77
<b>Iš viso:</b>	<b>117.07</b>	<b>117.07</b>	<b>2.54</b>	<b>16.31</b>	<b>5.12</b>	<b>121.49</b>
<b>Išėja:</b>	<b>100 (100/10)</b>					

Į verdantį pasūdytą vandenį maišant suberti avižinius dribsnius. Virti apie 3-4 min., kol dribsniai suminkštės ir sugers vandenį, tada sudėti sviestą, ir išmaišyti. Palikti 2-3 min., kad košė išbrinktų. Elektriniu trintuvu sutrinti cukrų su braškėmis iki vienalytės konsistencijos. Košę paskaninti trintomis braškėmis. Patiekalo patiekimo temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo terminas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)



Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

Data:

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Penkių grūdų dribsnių košė su braškėmis (tausojantis)** Receptūros Nr: **3-3/5TVPc 10N10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Avižiniai dribsniai (5 grūdų)	28.00	28.00	3.39	16.63	3.72	113.60
Sviestas (82%)	4.20	4.20	0.02	0.03	3.44	31.21
Vanduo	116.00	116.00				
Joduota druska	0.70	0.70				
Cukrus	5.00	5.00	0.03	4.97		20.00
Uogos (šaldytos)	10.00	10.00	0.12	1.20		5.28
<b>Iš viso:</b>	<b>163.90</b>	<b>163.90</b>	<b>3.56</b>	<b>22.83</b>	<b>7.16</b>	<b>170.09</b>
<b>Išveža:</b>	<b>140 (140/20)</b>					

Į verdantį pasūdytą vandenį maišant suberti avižinius dribsnius. Virti apie 3-4 min., kol dribsniai suminkštės ir sugers vandenį, tada sudėti sviestą, ir išmaišyti. Palikti 2-3 min., kad košė išbrinktų. Elektriniu trintuvu sutrinti cukrų su braškėmis iki vienalytės konsistencijos. Košę paskaninti trintomis braškėmis. Patiekalo patiekimo temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo terminas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Grikių košė su aliejumi (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr: **3-3/52AT**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Grikių kruopos	30.30	30.30	4.00	21.40	0.88	109.54
Aliejus	3.30	3.30			3.00	27.03
Joduota druska	0.38	0.38				
Vanduo	48.00	48.00				
<b>Iš viso:</b>	<b>81.98</b>	<b>81.98</b>	<b>4.00</b>	<b>21.40</b>	<b>3.88</b>	<b>136.57</b>
<b>Išveiga:</b>	<b>90</b>					

Grikius nuplaukite, perrinkite ir suberkite į verdantį pasūdytą vandenį, virkite 15-20min. Silpnoje kaitroje kol kruopos suminkštės ir sugers visą vandenį. Išvirus kruopas paskaninkite aliejumi, atsargiai išmaišykite, uždenkite ir palikite 8-10 min. kad kruopos išbrinktų. Pagamintas patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip +68C. Patiekalo patiekimo temperatūra turi būti ne žemesnė kaip +68C. Realizavimo laikas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

\_\_\_\_\_ (pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Grikių košė su aliejumi (tausojantis) (augalinis)**

Receptūros Nr: **3-3/52AT**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Grikių kruopos	40.40	40.40	5.33	28.54	1.17	146.05
Aliejus	4.40	4.40			4.00	36.04
Joduota druska	0.50	0.50				
Vanduo	64.00	64.00				
<b>Iš viso:</b>	<b>109.30</b>	<b>109.30</b>	<b>5.33</b>	<b>28.54</b>	<b>5.17</b>	<b>182.09</b>
<b>Išeiga:</b>	<b>120</b>					

Grikius nuplaukite, perrinkite ir suberkite į verdantį pasūdytą vandenį, virkite 15-20min. Silpnoje kaitroje kol kruopos suminkštės ir sugers visą vandenį. Išvirus kruopas paskaninkite aliejumi, atsargiai išmaišykite, uždenkite ir palikite 8-10 min. kad kruopos išbrinktų. Pagamintas patiekalas laikomas šilumą palaikančiuose įrenginiuose, esant juose ne žemesnei kaip +68C. Patiekalo patiekimo temperatūra turi būti ne žemesnė kaip +68C. Realizavimo laikas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

\_\_\_\_\_ (pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Pieniška kvietinių kruopų košė (tausojantis)**

Receptūros Nr: **Kr023**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kvietinės kruopos	20.00	20.00	2.13	14.81	0.34	70.83
Pienas (2.5%)	75.00	75.00	2.40	3.60	1.88	40.88
Joduota druska	0.38	0.38				
Sviestas (82%)	2.50	2.50	0.01	0.02	2.05	18.58
Vanduo	32.86	32.86				
<b>Iš viso:</b>	<b>130.74</b>	<b>130.74</b>	<b>4.54</b>	<b>18.43</b>	<b>4.27</b>	<b>130.29</b>
<b>Išėja:</b>	<b>100</b>					

Kvietinės kruopos perrinkamos ir nuplaunamos karštu vandeniu. Plautos kruopos dedamos į verdantį, pasūdytą vandenį ir verdamos apie 20-30min. Atskirame puode kaitinamas pienas iki +85 C temperatūros. Prieš baigiant kvietinėms kruopoms virti supilamas kaitintas pienas ir košė dar verdama apie 5-8 min. Košė patiekama su gabalėliu sviesto. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75 C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63 C. Realizavimo trukmė- ne ilgesnė kaip 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Pieniška kvietinių kruopų košė (tausojantis)**

Receptūros Nr: **Kr023**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kvietinės kruopos	28.00	28.00	2.98	20.73	0.48	99.16
Pienas (2.5%)	105.00	105.00	3.36	5.04	2.63	57.23
Joduota druska	0.53	0.53				
Sviestas (82%)	3.50	3.50	0.02	0.03	2.87	26.01
Vanduo	46.00	46.00				
<b>Iš viso:</b>	<b>183.03</b>	<b>183.03</b>	<b>6.36</b>	<b>25.80</b>	<b>5.98</b>	<b>182.40</b>
<b>Išėja:</b>	<b>140</b>					

Kvietinės kruopos perrinkamos ir nuplaunamos karštu vandeniu. Plautos kruopos dedamos į verdantį, pasūdytą vandenį ir verdamos apie 20-30min. Atskirame puode kaitinamas pienas iki +85 C temperatūros. Prieš baigiant kvietinėms kruopoms virti supilamas kaitintas pienas ir košė dar verdama apie 5-8 min. Košė patiekama su gabalėliu sviesto. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75 C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63 C. Realizavimo trukmė- ne ilgesnė kaip 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

\_\_\_\_\_ (pareigos, vardas, pavardė)

# Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(istaigos pavadinimas)



Direktoriė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis (tausojantis)**

Receptūros Nr: **Sr012**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Perlinės kruopos	10.00	10.00	1.99	7.40	0.19	39.29
Bulvės	21.45	15.00	0.30	2.75	0.01	12.31
Morkos	9.31	7.00	0.07	0.61	0.01	2.84
Svogūnai	4.17	3.50	0.05	0.31	0.01	1.53
Aliejus	1.97	1.97			1.79	16.11
Džiovinti prieskoniai (krapai, petražolės, raudonėlis)	0.13	0.13				
Joduota druska	0.67	0.67				
Pipirai (malti)	0.07	0.07	0.01	0.04	0.01	0.25
Grietinė (30%)	2.50	2.50	0.09	0.11	0.25	3.06
<b>Iš viso:</b>	<b>50.27</b>	<b>40.84</b>	<b>2.51</b>	<b>11.22</b>	<b>2.27</b>	<b>75.39</b>
<b>Išėja:</b>	<b>100</b>					

Kruopos perrenkamos, nuplaunamos, užpilamos vandeniu ir mirkomos apie 2-4val. Bulvės valomos, plaunamos ir supjaustomos kubeliais, pjaustytos bulvės sudedamos į vandenį, pasūdytą vandenį ir verdamos apie 10-15 min., po to sudedamos mirkytos kruopos ir verdama apie 10-15 min. Morkos ir svogūnai valomi, plaunami ir susmulkinami: morkos sutarkuojamos burokine tarka, svogūnai supjaustomi kubeliais. Pjaustytos daržovės kepinamos +150-+160C. temperatūroje su aliejumi apie 5-8 min. Į puodą su verdančiomis kruopomis ir bulvėmis sudedamos kepinamos daržovės, prieskoniai, druska ir verdama apie 10-12min., po to sudedama grietinė ir pakaitinti iki virimo. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo laikas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

**TECHNOLOGINĖ KORTELE**

**Darželinukai**

Patiekalo pavadinimas: **Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis (tausojantis)**

Receptūros Nr: **Sr012**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Perlinės kruopos	15.00	15.00	2.99	11.10	0.28	58.94
Bulvės	32.18	22.50	0.45	4.12	0.02	18.47
Morkos	13.97	10.50	0.11	0.91	0.02	4.26
Svogūnai	6.25	5.25	0.07	0.47	0.02	2.30
Aliejus	2.95	2.95			2.68	24.16
Džiovinti prieskoniai (krapai, petražolės, raudonėlis)	0.20	0.20				
Joduota druska	1.00	1.00				
Pipirai (malti)	0.10	0.10	0.01	0.06	0.01	0.38
Grietinė (30%)	3.75	3.75	0.14	0.16	0.38	4.59
<b>Iš viso:</b>	<b>75.40</b>	<b>61.25</b>	<b>3.77</b>	<b>16.82</b>	<b>3.41</b>	<b>113.10</b>
<b>Išėiga:</b>	<b>150</b>					

Kruopos perrenkamos, nuplaunamos, užpilamos vandeniu ir mirkomos apie 2-4val. Bulvės valomos, plaunamos ir supjaustomos kubeliais, pjaustytos bulvės sudedamos į vandenį, pasūdytą vandenį ir verdamos apie 10-15 min., po to sudedamos mirkytos kruopos ir verdama apie 10-15 min. Morkos ir svogūnai valomi, plaunami ir susmulkinami: morkos sutarkuojamos burokine tarka, svogūnai supjaustomi kubeliais. Pjaustytos daržovės kepamos +150-+160C. temperatūroje su aliejumi apie 5-8 min. Į puodą su verdančiomis kruopomis ir bulvėmis sudedamos kepintos daržovės, prieskoniai, druska ir verdama apie 10-12min., po to sudedama grietinė ir pakaitinti iki virimo. Vidinė gaminio temperatūra ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo laikas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: **Duona su sviestu ir virtais kiaušiniai (tausojantis)**

Receptūros Nr: **16-1/7V  
10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Duona	25.00	25.00	1.10	10.91	0.18	49.65
Sviestas (82%)	5.00	5.00	0.03	0.04	4.10	37.16
Kiaušiniai	25.00	25.00	3.08	0.18	2.93	39.33
<b>Iš viso:</b>	<b>55.00</b>	<b>55.00</b>	<b>4.21</b>	<b>11.13</b>	<b>7.21</b>	<b>126.14</b>
<b>Išėja:</b>	<b>55 (25/5/25)</b>					

Kiaušiniai nuplaunami, po to kiaušiniai dedami į puodą, užpilamas vanduo ir kiaušiniai verdami apie 8-10 min. Po virimo kiaušiniai atvėsunami, nulupami ir perpjaunami pusiau. Ant duonos tepamas sviestas, dedamas kiaušinis. Realizavimo laikas iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)



Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Saldus ryžių pudingas (tausojantis)**

Receptūros Nr: **3-3/7TVG  
10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Ryžiai	22.00	22.00	1.43	16.99	0.24	75.84
Pienas (2.5%)	71.43	71.43	2.29	3.43	1.79	38.93
Cukrus	2.86	2.86	0.01	2.84		11.43
Joduota druska	0.29	0.29				
Sviestas (82%)	2.14	2.14	0.01	0.01	1.76	15.93
Vanilinis cukrus	0.71	0.71		0.71		2.86
Uogos (šaldytos)	7.14	7.14	0.09	0.86		3.77
Vanduo	35.71	35.71				
<b>Iš viso:</b>	<b>142.28</b>	<b>142.28</b>	<b>3.83</b>	<b>24.84</b>	<b>3.79</b>	<b>148.76</b>
<b>Išėiga:</b>	<b>100</b>					

Ryžių kruopos perrenkamos ir nuplaunamos karštu vandeniu. Ryžių kruopos dedamos į verdantį pasūdytą vandenį, verdamosi 20-30 min. Po to supilamas atskirai pakaitintas (iki +85C temperatūros pienas), beriamas cukrus, vanilinis cukrus ir košė lėtai kaitinama kol pienas susigeria. Paskaninti uogomis. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė + 75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo trukmė - ne ilgesnė 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

\_\_\_\_\_ (pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Saldus ryžių pudingas (tausojantis)**

Receptūros Nr: **3-3/7TVG  
10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Ryžiai	30.80	30.80	2.00	23.78	0.34	106.17
Pienas (2.5%)	100.00	100.00	3.20	4.80	2.50	54.50
Cukrus	4.00	4.00	0.02	3.98		16.00
Joduota druska	0.40	0.40				
Sviestas (82%)	3.00	3.00	0.02	0.02	2.46	22.30
Vanilinis cukrus	1.00	1.00		1.00		4.00
Uogos (šaldytos)	10.00	10.00	0.12	1.20		5.28
Vanduo	50.00	50.00				
<b>Iš viso:</b>	<b>199.20</b>	<b>199.20</b>	<b>5.36</b>	<b>34.78</b>	<b>5.30</b>	<b>208.25</b>
<b>Išėja:</b>	<b>140</b>					

Ryžių kruopos perrenkamos ir nuplaunamos karštu vandeniu. Ryžių kruopos dedamos į verdantį pasūdytą vandenį, verdamosi 20-30 min. Po to supilamas atskirai pakaitintas (iki +85C temperatūros pienas), beriamas cukrus, vanilinis cukrus ir košė lėtai kaitinama kol pienas susigeria. Paskaninti uogomis. Temperatūra gaminio viduje ne mažesnė+ 75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C .Realizavimo trukmė - ne ilgesnė 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: **Trinti bananai su braškėmis (tausojantis)**

Receptūros Nr: **U034**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Bananai	7.00	5.00	0.06	1.16	0.02	5.00
Uogos (šaldytos)	25.00	25.00	0.30	3.00		13.20
Cukrus	1.00	1.00	0.01	1.00		4.00
<b>Iš viso:</b>	<b>33.00</b>	<b>31.00</b>	<b>0.37</b>	<b>5.16</b>	<b>0.02</b>	<b>22.20</b>
<b>Išveiga:</b>	<b>30</b>					

Porcijuojame pagal valgiaraštį

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: **Kviečių trapučiai su lydytu tepamu siureliu**

Receptūros Nr: **UO17**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kviečių trapučiai	10.00	10.00	1.12	7.50	0.17	36.01
Lydytas tepamas siurelis	10.00	10.00	1.20	0.52	2.20	26.68
<b>Iš viso:</b>	<b>20.00</b>	<b>20.00</b>	<b>2.32</b>	<b>8.02</b>	<b>2.37</b>	<b>62.69</b>
<b>Išveža:</b>	<b>20 (10/10)</b>					

Ant kviečių trapučio tepamas siurelis. Realizavimo trukmė- ne ilgesnė kaip 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

\_\_\_\_\_ (pareigos, vardas, pavardė)





## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Virtų bulvių apkepas su vištiena (tausojantis)**

Receptūros Nr: **D011**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Bulvės	160.00	110.00	2.20	20.13	0.11	90.31
Krakmolai	15.00	15.00		12.24		48.96
Kiaušiniai	8.34	7.58	0.93	0.05	0.89	11.92
Joduota druska	1.00	1.00				
Vištienos kulšelių mėsa	66.70	51.00	9.18	0.05	4.69	79.15
Svogūnai	4.17	3.33	0.05	0.30	0.01	1.46
Aliejus	3.60	3.60			3.28	29.48
Joduota druska	0.40	0.40				
Pipirai (malti)	0.20	0.20	0.02	0.13	0.02	0.76
<b>Iš viso:</b>	<b>259.41</b>	<b>192.11</b>	<b>12.38</b>	<b>32.90</b>	<b>9.00</b>	<b>262.04</b>
<b>Išėiga:</b>	<b>160 (120/40)</b>					

Bulvės valomos, plaunamos ir verdamos vandenyje 35-45 min. Virtos bulvės atvėsinaimos iki 40-45C. temperatūros ir sumalamos mėsmale. Kiaušiniai plaunami, po to atskiriami nuo lukštų. Į maltų bulvių masę dedami kiaušiniai, miltai ir druska. masė išminkoma. Įdaras ruošiamas: vištiena valoma, plaunama ir dedama į verdantį pasūdytą vandenį. Mėsa verdamas apie 40-50 min. Išvirusi mėsa atvėsinaimos iki 40-45C. temperatūros. Svogūnai valomi, plaunami ir supjaustomi kubeliais. Pjaustyti svogūnai pakepinami 150-160C temperatūros, su aliejumi apie 5-7 min. Atvėsinta mėsa supjaustoma ir sumalama mėsmale su kepintais svogūnais. Į masę dedama druska, pipirai, masė išminkoma. Bulvių masė dalinama į dvi dalis. Į aliejumi išteptą kepimo skardą dedama viena bulvių masės dalis, ant jos dedamas mėsos įdaras, ant įdaras dedama antra bulvių masės dalis. Apkepas kepamas konvekciniėje krosnelėje +160-+170C. temperatūroje apie 10-15 min. Vidinė gaminio temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo trukmė iki 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė

Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Patiekalo pavadinimas: **Naturalus jogurtas (2,5%) paskanintas uogomis (tausojantis)**

Receptūros Nr: **U023**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Uogos (šaldytos)	7.00	7.00	0.08	0.84		3.70
Jogurtas be priedų (2.5%)	22.00	22.00	0.95	1.06	0.86	15.73
Cukrus	2.00	2.00	0.01	1.99		8.00
<b>Iš viso:</b>	<b>31.00</b>	<b>31.00</b>	<b>1.04</b>	<b>3.89</b>	<b>0.86</b>	<b>27.43</b>
<b>Išėiga:</b>	<b>30</b>					

Šviežios uogos plaunamos, valomos. Šaldytos atšildomos iki +6C temperatūroje. Uogos sumaišomos su jogurtu. realizavimo trukmė ne ilgesnė kaip 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(istaigos pavadinimas)



Direktore  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELE

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Kakava su pienu**

Receptūros Nr: **G002**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kakavos milteliai	1.33	1.33	0.28	0.60	0.28	6.04
Pienas (2.5%)	50.00	50.00	1.60	2.40	1.25	27.25
Cukrus	1.00	1.00	0.01	0.99		4.00
<b>Iš viso:</b>	<b>52.33</b>	<b>52.33</b>	<b>1.89</b>	<b>3.99</b>	<b>1.53</b>	<b>37.29</b>
<b>Išleiga:</b>	<b>100</b>					

Pienas supilamas į puodą ir kaitinamas iki ne žemesnės +85C. temperatūros. Kakavos milteliai sumaišomi su cukrumi, užpilami dalimi verdančio vandens ir išmaišoma iki vientisos masės. Maišant kakavos ir cukraus masę pilamas kaitintas pienas ir likęs vanduo, dar kartą užvirinama. Vidinė gaminio temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68C. Realizavimo laikas iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

\_\_\_\_\_ (pareigos, vardas, pavardė)



Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičiūtė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Kakava su pienu**

Receptūros Nr: **G002**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kakavos milteliai	2.00	2.00	0.42	0.90	0.42	9.06
Pienas (2.5%)	75.00	75.00	2.40	3.60	1.88	40.88
Cukrus	1.50	1.50	0.01	1.49		6.00
<b>Iš viso:</b>	<b>78.50</b>	<b>78.50</b>	<b>2.83</b>	<b>5.99</b>	<b>2.30</b>	<b>55.94</b>
<b>Išveiga:</b>	<b>150</b>					

Pienas supilamas į puodą ir kaitinamas iki ne žemesnės +85C. temperatūros. Kakavos milteliai sumaišomi su cukrumi, užpilami dalimi verdančio vandens ir išmaišoma iki vientisos masės. Maišant kakavos ir cukraus masę pilamas kaitintas pienas ir likęs vanduo, dar kartą užvirinama. Vidinė gaminio temperatūra turi būti ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +68C. Realizavimo laikas iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Manų košė su avižų sėlenomis ir uogomis (tausojantis)** Receptūros Nr: **Kr022**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Manų kruopos	12.43	12.43	0.48	8.64	0.48	40.81
Pienas (2.5%)	59.07	59.07	1.89	2.84	1.48	32.19
Vanduo	53.86	53.86				
Cukrus	2.14	2.14	0.01	2.14		8.57
Sviestas (82%)	3.57	3.57	0.02	0.03	2.93	26.54
Joduota druska	0.36	0.36				
Avižų sėlenos	3.57	3.57	0.62	2.36	0.25	14.18
Uogos (šaldytos)	10.71	10.71	0.13	1.29		5.66
<b>Iš viso:</b>	<b>145.71</b>	<b>145.71</b>	<b>3.15</b>	<b>17.30</b>	<b>5.14</b>	<b>127.95</b>
<b>Išėiga:</b>	<b>100 (100/3/10)</b>					

Puode užverdamos vandens ir pieno mišinys Po to nuolat maišant lėtai suberiamos manų kruopos. Košė verdama apie 5-8 min. Prieš baigiant virti įdedamas sviestas, beriama druska, cukrus. Košė gerai išmaišoma ir kaitinama iki užvirimo. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne mažesnė +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Šaldytos uogos atšildomos +6C temperatūroje. Košė pabarstoma avižų sėlenomis ir patiekama su uogomis. Laikymo trukmė iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Manų košė su avižų sėlenomis ir uogomis (tausojantis)** Receptūros Nr: **Kr022**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Manų kruopos	17.40	17.40	0.67	12.10	0.67	57.14
Pienas (2.5%)	82.70	82.70	2.65	3.97	2.07	45.07
Vanduo	75.40	75.40				
Cukrus	3.00	3.00	0.02	2.99		12.00
Sviestas (82%)	5.00	5.00	0.03	0.04	4.10	37.16
Joduota druska	0.50	0.50				
Avižų sėlenos	5.00	5.00	0.87	3.31	0.35	19.85
Uogos (šaldytos)	15.00	15.00	0.18	1.80		7.92
<b>Iš viso:</b>	<b>204.00</b>	<b>204.00</b>	<b>4.42</b>	<b>24.21</b>	<b>7.19</b>	<b>179.14</b>
<b>Išėja:</b>	<b>140 (140/5/15)</b>					

Puode užverdama vandens ir pieno mišinys Po to nuolat maišant lėtai suberiamos manų kruopos. Košė verdama apie 5-8 min. Prieš baigiant virti įdedamas sviestas, berama druska, cukrus. Košė gerai išmaišoma ir kaitinama iki užvirimo. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne mažesnė +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Šaldytos uogos atšildomos +6C temperatūroje. Košė pabarstoma avižų sėlenomis ir patiekama su uogomis. Laikymo trukmė iki 4val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(staigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Lopšelinukai

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje kepti kalakutienos kepinukai (tausojantis)**

Receptūros Nr: **P10-8/160TGP 10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kalakutienos filė	58.20	55.95	11.47	0.16	1.34	58.64
Cukinija	21.49	15.03	0.30	0.60		3.61
Svogūnai	4.40	3.66	0.05	0.32	0.01	1.61
Morkos	4.40	3.66	0.04	0.32	0.01	1.49
Aliejus	2.25	2.25			2.05	18.43
Kiaušiniai	6.74	6.00	0.74	0.05	0.71	9.43
Kukurūzų miltai	3.00	3.00	0.21	2.31	0.12	11.11
Pipirai (malti)	0.08	0.08	0.01	0.05	0.01	0.29
Joduota druska	0.30	0.30				
<b>Iš viso:</b>	<b>100.86</b>	<b>89.93</b>	<b>12.82</b>	<b>3.81</b>	<b>4.25</b>	<b>104.61</b>
<b>Išėja:</b>	<b>60</b>					

Kalakutienos filė plaunama tekančio vandens srove po to nusausinama ir sumalama mėsmale. Svogūnai ir morkos valomi, plaunami po to morkos sutarkuojamos, svogūnai supjaustomi kubeliais. Smulkintos daržovės kepinamos +130-+140C. temperatūroje su aliejumi 2-3 min. Cukinija plaunama, ir stambiai sutarkuojama. Jei jos odėlė stora, ją nulupti ir pakartotinai nuplauti. Į indą sudėti maltą kalakutieną, tarkuotą cukiniją, kepintas daržoves, suberti kukurūzų miltus, prieskonius, įmušti nuplautus kiaušinius ir viską gerai išmaišyti iki vientisos masės. Paruoštą masę, dėti į popieriumi išklotą kepimo skardą ir kepti konvekciniėje krosnelėje +180-+190C. temperatūroje apie 20-30 min. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo trukmė - ne ilgesnė kaip 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

  
(parašas)

\_\_\_\_\_  
(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(staigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

2023-03-01

## TECHNOLOGINĖ KORTELĖ

### Darželinukai

Patiekalo pavadinimas: **Orkaitėje kepti kalakutienos kepinukai (tausojantis)**

Receptūros Nr: **P10-8/160TGP 10N**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Kalakutienos filė	77.60	74.60	15.29	0.22	1.79	78.18
Cukinija	28.65	20.04	0.40	0.80		4.81
Svogūnai	5.86	4.88	0.07	0.43	0.01	2.14
Morkos	5.86	4.88	0.05	0.42	0.01	1.98
Aliejus	3.00	3.00			2.73	24.57
Kiaušiniai	8.99	8.00	0.98	0.06	0.94	12.58
Kukurūzų miltai	4.00	4.00	0.28	3.08	0.16	14.81
Pipirai (malti)	0.10	0.10	0.01	0.06	0.01	0.38
Joduota druska	0.40	0.40				
<b>Iš viso:</b>	<b>134.46</b>	<b>119.90</b>	<b>17.08</b>	<b>5.07</b>	<b>5.65</b>	<b>139.45</b>
<b>Išėiga:</b>	<b>80</b>					

Kalakutienos filė plaunama tekančio vandens srove po to nusausinama ir sumalama mėsmale. Svogūnai ir morkos valomi, plaunami po to morkos sutarkuojamos, svogūnai supjaustomi kubeliais. Smulkintos daržovės kepinamos +130-+140C. temperatūroje su aliejumi 2-3 min. Cukinija plaunama, ir stambiai sutarkuojama. Jei jos odelė stora, ją nulupti ir pakartotinai nuplauti. Į indą sudėti maltą kalakutieną, tarkuotą cukiniją, keptas daržoves, suberti kukurūzų miltus, prieskonius, įmušti nuplautus kiaušinius ir viską gerai išmaišyti iki vientisos masės. Paruoštą masę, dėti į popieriumi išklotą kepimo skardą ir kepti konvekciniėje krosnelėje +180-+190C. temperatūroje apie 20-30 min. Temperatūra gaminio viduje turi būti ne mažesnė kaip +75C. Patiekimo temperatūra ne mažesnė kaip +63C. Realizavimo trukmė - ne ilgesnė kaip 4 val.

Už mitybą atsakingas asmuo:

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)

Ukmergės vaikų lopšelis-darželis "Žiogelis"

(įstaigos pavadinimas)



Direktorė  
Birutė Jucevičienė

(pareigos, vardas, pavardė)

Data:

2023-03-01

**TECHNOLOGINĖ KORTELĖ**

Patiekalo pavadinimas: **Baltasis padažas (Bešamelio)**

Receptūros Nr: **Nr.1**

Maisto produkto pavadinimas	Kiekis		B	A	R	KCal
	Bruto	Neto				
Pienas (2.5%)	20.00	20.00	0.64	0.96	0.50	10.90
Sviestas (82%)	2.00	2.00	0.01	0.02	1.64	14.86
Miltai kvietiniai	1.00	1.00	0.11	0.74	0.01	3.51
<b>Iš viso:</b>	<b>23.00</b>	<b>23.00</b>	<b>0.76</b>	<b>1.72</b>	<b>2.15</b>	<b>29.27</b>
<b>Išeiga:</b>	<b>20</b>					

Ant silpnos kaitros ištirpinkite sviestą, suberkite miltus ir pakepinkite iki auksinės spalvos. Pamažu supilkite peną, pastoviai maišydami kaitinkite, kol padažas sutirštėja, įberkite druskos, prieskoninių žolelių ir viską gerai išmaišykite.

Už mitybą atsakingas asmuo: \_\_\_\_\_

(parašas)

(pareigos, vardas, pavardė)