

RASEINIŲ RAJONO VIDUKLĖS SIMONO STANEČIČIAUS GIMNAZIJA

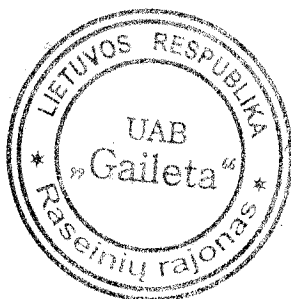
(ikimokyklinio ar bendrojo ugdymo įstaigos, vaikų socialinės globos įstaigos ar vaikų poilsio stovyklos (teikiančios apgyvendinimo paslaugas) pavadinimas)

15 DIENŲ VALGIARAŠTIS

(nurodyti dienų skaičių)

11m. ir vyresnio amžiaus vaikams /už grynus/
(nurodyti vaikų amžiaus grupę)

Įstaigos darbo laikas
Nuo 8_ iki_14_ val.



Vijoleta Gaillienė
Direktore
Vijoleta Gaillienė



Honorius Medveckas
Raseinių valstybinės maisto ir veterinarijos tarnybos inspektorius
HONORIUS MEDVECKAS



Danutė Janukienė
Direktore
Danutė Janukienė

I savaitė
Pirmadienis

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išeiša (g)
Sriubos		
1-3/38T	Daržovių ir viso grūdo makaronų sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/21AT	Žiedinių kopūstų ir cukinijų sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/25AT	Tiršta agurkinė sriuba su bulvėmis, perlinėmis kruopomis ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
5-3/60AT	Ryžių-lęšių košė su morkomis (augalinis) (tausojantis)	150 (75/75)
7-3/60T	Virti varškėčiai (varškė 9 %) su viso grūdo miltais (tausojantis)	160
9-5/100T	Troškinta žuvis (tilapija) su citrinomis (tausojantis)	150
9-8/163T	Keptas orkaitėje žuvis (jūros lydeka) paplotėlis (tausojantis)	160
10-3/60T	Virti kalakutienos file kukuliai su morkomis (tausojantis)	180 (150/30)
60	Natūralus vištienos kepsnys (tausojantis)	100
1	Vištienos file, įdaryta pievagrybiais	140 (108/32)
10-5/111T	Ryžių plovai su vištienos file (tausojantis)	240(95/145)
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno(2,5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-3/33T	Grikių kruopų košė su sviestu (82%) (tausojantis)	150
6-3/60T	Virti viso grūdo makaronai su sviestu (82%) (tausojantis)	100
3-3/36AT	Ryžių kruopų košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis) (tausojantis)	100
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su alyvuogių aliejumi (augalinis)	120
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
2-1/6A	Pekino kopūstų, porų ir pomidorų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	120
2-1/2A	Gūžinių kopūstų salotos su porais, obuoliais ir ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	120
2-3/60A	Virtų burokėlių salotos su pupelėmis ir raugintais agurkais (augalinis)	120
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-8960



[Signature]
Direktorė
Vijoleta Gailienė



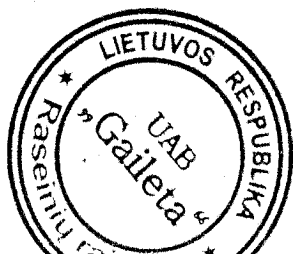
Direktorė
Danutė Janukienė
[Signature]

1 savaitė
Antradienis

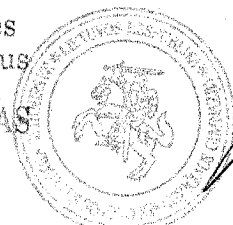
Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/39AT	Burokėlių sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/22AT	Rūgštynių sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/23T	Trinta žiedinių kopūstų sriuba su pienu (2,5 %) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
57/V	Virtinukai su varške (9%riebumo)	200 (119/81)
7-8/164T	Morkų apkepas su varške (9%) (tausojantis)	180 (112/68)
9-3/60T	Virtas lašišos file kukulis (tausojantis)	110
11-8/162T	Orkaitėje kepti kiaulienos kukuliai (tausojantis)	140
31	Kiaulienos šnicelis	100
33	Kiaulienos sprandinės kėpsnys	100
39	Lietuviškas karbonadas (kiauliena)	100
40	Užkeptas karbonadas (kiaulienos) su daržovėmis	100 (90/10)
41	Užkeptas karbonadas (kiaulienos) su sūriu	100 (80/20)
65	Ypatingas kiaulienos maltinis	120
12-5/100T	Jautienos troškiny su moliūgais (tausojantis)	160 (95/65)
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno (2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-3/33T	Grikių kruopų košė su sviestu (82%) (tausojantis)	150
4-3/62T	Bulvių ir morkų košė (tausojantis)	120
5-3/61T	Žirnių košė su morkomis ir sviestu (82%) (tausojantis)	110
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/2A	Gūžinių kopūstų salotos su porais, obuoliais ir ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	110
2-1/23A	Salotos su džiovintomis spanguolėmis (raudonieji kopūstai, morkos, brokoliai, kviečių gemalai, moliūgų sėklos) (augalinis)	100
2-3/63A	Virtų burokėlių salotos su šviežiais obuoliais ir aliejaus padažu (2,5%)	100
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš studento valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-810



[Signature]
Direktore
Vijoleta Gailienė



Direktore
Danutė Janukienė
[Signature]

1 savaitė
Trečiadienis

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/24AT	Žirnių sriuba su bulvėmis ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/41AT	Sviežių kopūstų sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
4-5/107T	Žiedinių kopūstų ir ryžių troškiny su grietinėle (10 %) (tausojantis)	170(95/85)
81/M	Varškės (9% riebumo) spygliukai	150
9-7/145T	Kepta su garais riebi (lašiša, skumbė, šamas) žuvis su provanso žolelėmis (tausojantis)	125
10-5/100T	Grietinėleje (10%) troškinta vištienos krūtinėlė su morkomis (tausojantis)	200 (160/40)
10-5/101T	Kalakutienos šlaunelių mėsos ir daržovių troškiny (tausojantis)	160 (60/100)
3	Vištienos maltinis	100
9	Vištienos maltinis įdarytas sūriu	120 (72/48)
25/V	Kepti garuose varškėčiai su obuoliais	200 (80/120)
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno (2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
6-3/60T	Virti viso grūdo makaronai su sviestu (82%) (tausojantis)	150
3-3/43AT	Biri grikių košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (tausojantis) (augalinis)	110
4-5/101AT	Troškintos daržovės (žiediniai kopūstai, šparagai, morkos, bulvės) (augalinis) (tausojantis)	140
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/5A	Baltųjų ridikų ir morkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	100
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
2-1/6A	Pekino kopūstų, porų ir pomidorų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi(augalinis)	110
2-1/11	Morkų salotos su džiovintomis slyvomis ir česnakais ir nesaldintu jogurtu (2,5%)	110
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasitarimu su šios įstaigos valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-8160



Direktorė
Vijoleta Gailienė



Direktorė
Danutė Janukienė

1 savaitė
Ketvirtadienis

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/35AT	Pupelių sriuba su bulvėmis, morkomis ir cukinija (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/27AT	Burokėlių sriuba su pupelėmis, bulvėmis ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
4-5/108AT	Troškinti balandėliai (kiauliena) su ryžiu, morkų ir svogūnų įdaru (tausojantis, augalinis)	200 (108/92)
7-7/163T	Keptas su garais varškės (9%) apkepas su soromis ir ciberžole (tausojantis)	160
39	Lietuviškas karbonadas (kiauliena)	100
21	Kiaulienos kotlėtas	100
14	Kiaulienos guliašas su daržovėmis	135 (75/60)
24	Kiaulienos maltinis įdarytas sūriu	110 (64/46)
49	Varškės (9% riebumo) kukulaičiai	200
37	Kiaulienos šašlykas	75
16/B	Balandėliai su mėsa (kiaulienos kumpinė)	200(108/92)
12-5/101T	Kepti su garais jautienos kukulaičiai (tausojantis)	110
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno (2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
	Pomidorų padažas	20
Garnyrai		
3-3/41AT	Kukurūzų kruopų košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	150
4-3/65T	Virtos bulvės (augalinis) (tausojantis)	120
4-5/106AT	Karštų kopūstų garnyras (augalinis) (tausojantis)	180
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/7A	Pekino kopūstų, obuolių ir agurkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	110
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
2-1/24A	Raugintų kopūstų, morkų, burokėlių ir vaisių salotos (augalinis)	110
2-3/61A	Virtų burokėlių salotos su žirneliais ir raugintais agurkais (augalinis)	110
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-8160



[Signature]
Direktorė
Violeta Gailienė



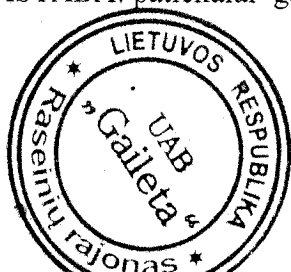
Direktorė
Danutė Janukienė

1 savaitė
Penktadienis

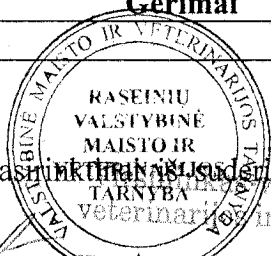
Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/28AT	Tiršta šviežių kopūstų sriuba su bulvėmis ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/42AT	Raudonųjų lęšių sriuba su bulvėmis, morkomis ir salierais (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
4-5/109AT	Ziedinių kopūstų troškinys su morkomis ir šparaginėmis pupelėmis (tausojantis, augalinis)	250(90/80/80)
7-8/160T	Orkaitėje kepti varškėčiai (varškė 9 %) su aguonomis ir kukurūzų kruopomis(tausojantis)	160
9-7/144T	Kepta su garais liesa (menkė, lydeka) žuvis su provanso žolelėmis (tausojantis)	110
6	Žuvies šnicelis (menkė, lydeka)	100
3	Kepti žuvies kotletai (menkė, lydeka)	100
30	Žuvis su daržovėmis ir sūriu (menkė, lydeka)	150(115/35)
4-5/103AT	Daržovių troškinys (morkos, žiediniai kopūstai, moliūgai/bulvės)	160 (52/23/25/60)
81	Varškės (9% riebumo) spygliukai	150
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno padažas (2.5% riebumo)	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-5/112AT	Kuskusas su daržovėmis (paprika, porai, žied. kopūstai) (tausojantis)	130(65/65)
3-3/43AT	Biri grikių košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis) (tausojantis)	110
3-5/105AT	Biri perlinių kruopų košė su morkomis ir svogūnais (augalinis) (tausojantis)	200
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/8A	Kopūstų, pomidorų ir agurkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	110
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su alyvuogių aliejumi (augalinis)	110
2-3/60A	Virtų burokėlių salotos su pupelėmis ir raugintais agurkais (augalinis)	125
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pašnektinėmis sudėrinio, valgiaraščio. 2018-11-14, VVP - P16



Direktorė
Vijoleta Gailienė



Direktorė
Danutė Janukienė

2 savaitė
Pirmadienis

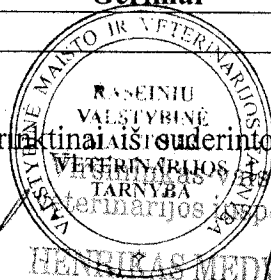
Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/20AT	Trinta daržovių ir obuolių sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/31AT	Tiršta perlinių kruopų sriuba su bulvėmis, morkomis ir brokoliu (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
7-8/167T	Kepti orkaitėje varškėčiai (varškė 9%) su prieskoninėmis žolelėmis (tausojantis)	170
5-5/102AT	Pupelių-daržovių (bulvės, morkos, brokoliai, paprikos) troškinys (augalinis) (tausojantis)	200 (80/40/34/34/12)
9-5/101T 2	Troškinta žuvis (menkė) su kariu ir porais (tausojantis)	140
63	Kiaulienos troškinys su šparaginėmis pupelėmis	250(100/150)
27	Ryžių plovas su vištienos file (tausojantis)	200 (132/68)
35	Maltas vištienos file šnicelis	100
37	Naminis vištienos kotletas	100
42	Įdarytas vištienos kepsnys	125 (75/50)
4	Virtų bulvių cepelinai su varške (9% riebumo)	95 (75/20)
8/B	Bulvių kotletai su varške (9% riebumo)	200 (140/60)
7-3/60T	Virti varškėčiai (9% riebumo) su viso grūdo miltais (tausojantis)	160
10-7/141T	Kepti su garais kalakutienos krūtinėlės kukulaičiai (tausojantis)	120
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno(2.5%riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
4- 5/104AT	Troškintos morkos su ryžiais (tausojantis) (augalinis)	140 (55/85)
4-8/159AT	Orkaitėje keptos bulvės su kario prieskoniais (augalinis) (tausojantis)	100
4-3/68T	Bulvių košė su linų sėmenimis, prieskoninėmis žolelėmis ir sviestu (82 %)(tausojantis)	110
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/10A	Kopūstų, morkų, obuolių salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	130
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su al. aliejumi (augalinis)	150
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
2-3/61A	Virtų burokėlių salotos su žirneliais ir raugintais agurkais (augalinis)	100
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

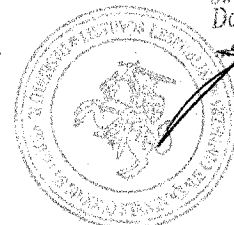
PASTABA: patiekalai gaminami pasirūpinantinais suderinto valgiaraščio 2018-11-14, VVP-8160



Direktorė
Vijoleta Gailienė



HENRIKAS MEDVECKAS



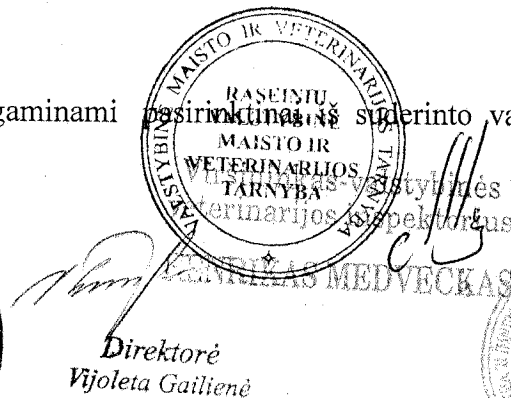
Direktorė
Danutė Janukienė

2 savaitė
Antradienis

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/32T	Pieniška (2,5 %) miežinių kruopų sriuba su sviestu (82 %) (tausojantis)	150
1-3/34AT	Tiršta burokėlių ir pupelių sriuba su bulvėmis, kopūstais ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
7-8/161T	Grikių užkepėlė su varške (9%) (tausojantis)	160 (120/40)
11-5/102T	Kiaulienos ir morkų troškiny su porais (tausojantis)	210 (134/76)
9-7/140T	Kepta su garais žuvis (menkė) (tausojantis)	130
44	Kiaulienos suktinukas su fermentiniu sūriu	130 (100/30)
48	Kiaulienos kepsnys	100
35	Užkeptas kiaulienos maltinis	120
15	Troškintos jautienos kukulis su ryžiais	100 (90/10)
22/M	Koldūnai su mėsa (kiaulienos kotletinė)	200 (80/120)
57/V	Virtinukai su varške (9%riebumo)	200 (119/81)
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno(2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-3/40T	Grikių kruopų košė su pienu (2,5 %) ir sviestu (82 %) (tausojantis)	150
6-3/60T	Virti viso grūdo makaronai su sviestu (82%) (tausojantis)	100
3-5/105AT	Biri perlinių kruopų košė su morkomis ir svogūnais (augalinis) (tausojantis)	150
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/16A	Cukinių, agurkų ir morkų salotos (augalinis)	100
2-1/17A	Raugintų/šviežių kopūstų ir morkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	130
2-3/63A	Virtų burokėlių salotos su šviežiais obuoliais ir aliejaus padažu (augalinis)	150
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-816



Pietūs 13:00 val.

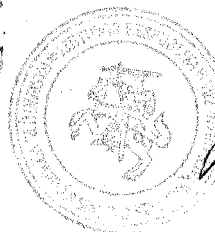
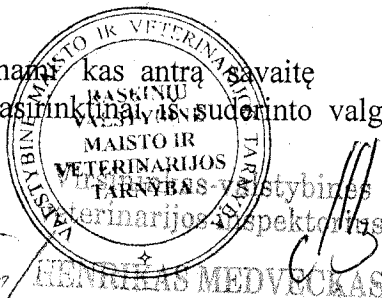
Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/34AT	Tiršta burokėlių ir pupelių sriuba su bulvėmis, kopūstais ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/36AT	Tiršta pomidorų ir lešių sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
4-6/122	Kepti moliūgų blynai	160
7-8/162T	Varškės (9%) apkepas su sorų kruopomis (tausojantis)	160/(80/80)
27 *	Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsa / varške (9% riebumo)	180 (100/80)
10-5/108T	Troškinta vištiena su šparaginėmis pupelėmis ir morkomis (tausojantis)	200(80/60/60)
13	Vištienos kulšėlės apkeptos	130
39	Troškintas kalakutienos maltinis	100
46	Kalakutiena užkepta su daržovėmis	130 (110/20)
56	Vištienos kepsnys	110
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno(2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-3/43AT	Grikių kruopų košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis) (tausojantis)	110
4-5/103AT	Daržovių troškinys (morkos, žiediniai kopūstai, moliūgai/bulvės) (augalinis) (tausojantis)	100 (26/18/20/36)
6-3/62AT	Viso grūdo makaronai su alyvuogių aliejumi su prieskoninėmis ž.	90
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/18A	Šviežių agurkų ir pomidorų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	120
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
2-1/24A	Raugintų kopūstų, morkų, burokėlių ir vaisių salotos (augalinis)	140
2-3/64A	Burokėlių mišrainė su pupelėmis, morkomis ir raugintais agurkais (augalinis)	110
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

*Tarkuotų bulvių cepelinai gaminami kas antrą savaitę

PASTABA: patiekalai gaminami pašilkiniai, iš sudrėkinto valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-816



Direktorė
Violeta Gailienė



Direktorė
Danutė Janukienė

2 savaitė
Ketvirtadienis

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išseiga (g)
Sriubos		
1-3/30AT	Tiršta žirnių sriuba su bulvėmis ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/37AT	Trinta paprikų, morkų ir obuolių sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
7-8/163	Orkaitėje apkepti lietiniai blynai su varškės (9%) – špinatų įdaru	165 (110/55)
5-5/105AT	Pupelių troškiny su moliūgu ir cukinija (augalinis) (tausojantis)	180 (130/40/10)
9-7/142T	Kepti su garais jūros lydekos kukuliai su morkomis ir kukurūzų kruopomis (tausojantis)	100 (90/10)
7-3/60T	Virti varškėčiai (9% riebumo) su viso grūdo miltais (tausojantis)	160
16	Kiaulienos guliašas	150 (75/75)
22	Kotletas (kiauliena)	100
30	Kiaulienos šnicelis	75
42	Kiaulienos nugarinės kepsnys	160
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno (2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-3/43AT	Biri grikių košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis) (tausojantis)	110
4-7/143AT	Kepti su garais burokėliai su saulėgrąžomis (augalinis) (tausojantis)	125
3-5/112AT	Kuskusas su daržovėmis (paprika, porai, žiediniai kopūstai) (augalinis) (tausojantis)	130 (65/65)
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su al. aliejumi (augalinis)	110
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
2-1/21A	Morkų, obuolių ir salierų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	120
2-1/2A	Gūžinių kopūstų salotos su porais, obuoliais ir ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	140
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-811



Direktorė
Vijolėta Gailienė

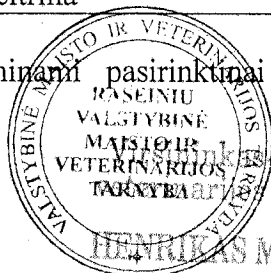


Direktorė
Janutė Janukienė

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
	Sriubos	
1-3/40AT	Perlinių kruopų sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/39AT	Burokėlių sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
	Karštieji patiekalai	
81/M	Virtinukai su varške (9% riebumo) (tausojantis)	200
85/M	Vištienos troškiny su daržovėmis	230 (65/165)
3-3/46T	Varškės (9% riebumo) kukulaičiai su bulvėmis ir morkomis (tausojantis)	150 (90/30/30)
107/K	Daržovių troškiny su pieniškomis dešretėmis	255(170/85)
5-5/105AT	Pupelių troškiny su moliūgu ir cukinija (augalinis) (tausojantis)	220 (160/40/20)
26	Žuvis užkepta su grybais ir sūriu (menkė, lydeka)	120 (100/25/5)
34	Žuvies šnicelis (menkė, jūros lydeka)	100
	Padažai	
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno(2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
	Garnyrai	
4-3/64T	Bulvių košė su sviestu (82%) (tausojantis)	110
4-5/105AT	Grikių kruopų košė su morkomis ir svogūnais (augalinis) (tausojantis)	100
3-5/105AT	Biri perlinių kruopų košė su morkomis ir svogūnais (augalinis)	150
18/70	Duona	30
	Salotos	
2-1/20A	Šviežių kopūstų, morkų ir obuolių salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi(augalinis)	150
2-1/17A	Raugintų kopūstų salotos su morkomis ir alyvuogių aliejumi (augalinis)	100
2-1/25A	Tarkuotos šviežios morkos su obuoliais, smulkintais migdolų riešutais, citrinos sultimis (augalinis)	140
2-1/26A	Burokėlių, obuolių ir morkų salotos (augalinis)	120
	Gėrimai	
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio.



2018-11-14, VVP-8190



[Signature]
Direktoriė
Vijoleta Gailienė



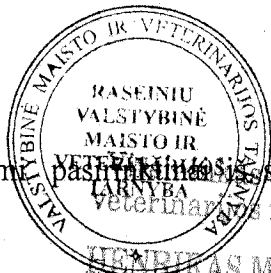
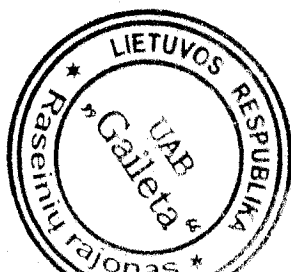
[Signature]
Direktoriė
Gyute Janukienė

3 savaitė
Pirmadienis

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/28AT	Tiršta šviežių kopūstų sriuba su bulvėmis ir morkomis (augalinis) (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
4-7/159T	Keptas su garais brokolių ir kiaušinių apkepas (tausojantis)	220 (130/90)
7-3/60T	Virti varškėčiai(9%) su viso grūdo kvietiniais miltais (tausojantis)	160
9-7/144T	Kepta su garais liesa (menkė, lydeka) žuvis su provanso žolelėmis (tausojantis)	110
10-5/105T	Vištienos kumpelių guliašas su morkomis pomidorų tyrėje (tausojantis)	160 (87/73)
11-5/105T	Kiaulienos nugarinės ir ryžių troškiny su morkomis(tausojantis)	250 (75/175)
17	Vištienos guliašas	125 (75/50)
21	Vištienos kepsneliai	100
52	Natūrali vištienos file	70
73	Maltos vištienos šnicelis (vištienos šlaunelių mėsa)	70
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno (2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-3/49AT 4	Biri žalių grikių košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis) (tausojantis)	110
4-7/143AT 4	Kepti su garais burokėliai su saulėgražomis (augalinis) (tausojantis)	150
6-3/60T 4	Virti viso grūdo makaronai su sviestu (82%) (tausojantis)	160
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/22A 4	Šviežių kopūstų, cukinijų ir morkų salotos su saulėgražų sėklomis ir ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	150
2-1/5A 5	Baltųjų ridikų ir morkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	130
2-1/24A	Raugintų kopūstų, morkų burokėlių ir vaisių salotos (augalinis)	100
2-1/6A 7	Pekino kopūstų, porų ir pomidorų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi(augalinis)	160
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pašildant šaldytą, suderinto, valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-816



Direktorė
Violeta Gailienė



Direktorė
Danutė Janukienė

3 savaitė
Antradienis

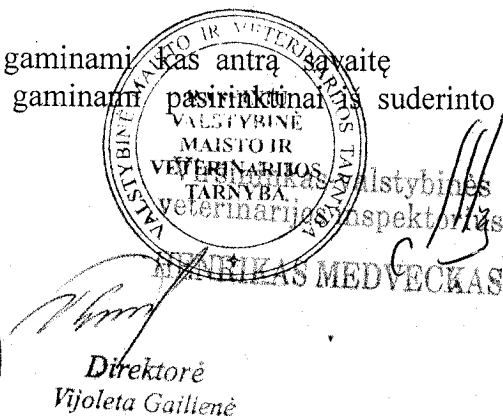
Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išeiiga (g)
Sriubos		
1-3/34AT	Tiršta burokėlių ir pupelių sriuba su bulvėmis, kopūstais ir morkomis (tausojantis, augalinis)	150
1-3/43AT	Perlinių kruopų sriuba (augalinis, tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
3-3/46T*	Bulvių, morkų ir varškės (9% riebumo) kukulaičiai (tausojantis)	150 (90/30/30)
7-8/168T	Varškės (9%) apkepas su razinomis (tausojantis)	180 (175/5)
9-7/146T	Kepti su garais žuvies (jūros lydeka) maltiniai (tausojantis)	90
99	Kepsnys (kiaulienos)	75
12-7/141T	Kepti su garais jautienos kukulaičiai (tausojantis)	110
22/B	Bulvių plokštainis	200
27/B	Tarkuotų bulvių cepelinai (mėsa/varškė 9% riebumo)	180 (100/80)
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno (2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30%	20
Garnyrai		
3-3/50T	Biri žalių grikių košė su sviestu (82%) (tausojantis)	100
6-3/60T	Virti viso grūdo makaronai su sviestu (82%) (tausojantis)	100
4-3/62T	Bulvių ir morkų košė (tausojantis)	120
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/7A	Pekino kopūstų, obuolių ir agurkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	110
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	70
2-3/60A	Virtų burokėlių salotos su pupelėmis ir raugintais agurkais (augalinis)	70
18/25	Sezoninės daržovės (rauginti/švieži agurkai, pomidorai, paprikos, cukinijos, morkos)	80
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

*v. bulvių patiekalai gaminami kas antrą savaitę

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio.

2018-11-14, VVP-81



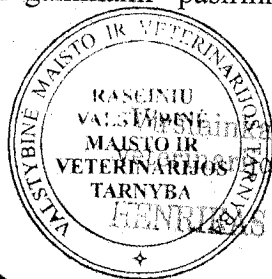
Direktore
Danutė Janukienė

3 savaitė
Trečiadienis

Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išeiiga (g)
	Sriubos	
1-3/31AT	Tiršta perlinių kruopų sriuba su bulvėmis, morkomis ir brokoliu (tausojantis, augalinis)	150
	Karštieji patiekalai	
49/V	Varškės (9% riebumo) kukulaičiai	200
25/V	Kepti orkaitėje varškėčiai su obuoliais	200 (80/120)
9-8/161T	Zuvies (menkės) užkepėlė su morkomis ir bulvėmis (tausojantis)	140 (70/70)
10-5/114T	Troškinta kalakutiena su morkomis ir obuoliais (augalinis)	130 (52/78)
11-7/140T	Keptas su garais netikras kiaulienos kumpinės zuikis (tausojantis)	100
122	Kiaulienos šonkauliukai	147
31	Kiaulienos šnicelis	100
39	Lietuviškas karbonadas (kiaulienos)	100
	Padažai	
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno(2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
	Garnyrai	
3-3/51T	Biri perlinių kruopų košė su sviestu 82 % (tausojantis)	90
4-3/69AT	Virti burokėliai su svogūnais (augalinis) (tausojantis)	90
6-3/62AT	Viso grūdo makaronai su ypač tyru alyvuogių aliejumi ir prieskoinėmis žolelėmis (augalinis) (tausojantis)	90
18/70	Duona	30
	Salotos	
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su alyvuogių aliejū. (augalinis)	100
2-1/5A	Baltųjų ridikų ir morkų salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	130
2-3/61A	Virtų burokėlių salotos su žirnėliais ir raugintais agurkais (augalinis)	100
2-1/20A	Sviežių kopūstų, morkų ir obuolių salotos su al. aliejumi (augalinis)	100
	Gėrimai	
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio.



2018-11-14, VVP-8160



[Signature]
Direktorė
Violeta Gailienė



Direktore
Janutė Janukienė

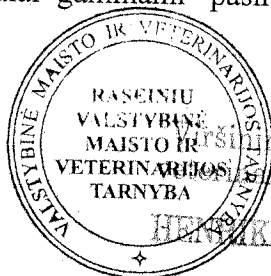
3 savaitė
Ketvirtadienis

Pietūs 13:00 val.

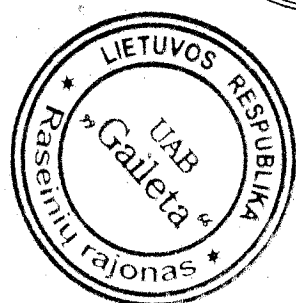
Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
	Sriubos	
1-3/46AT	Kopūstų sriuba su morkomis ir paprikomis (tausojantis, augalinis)	150
1-3/24AT	Žirnių sriuba su bulvėmis ir morkomis (tausojantis, augalinis)	150
	Karštieji patiekalai	
47/V	Sklandžiai su varške (9% riebumo)	170(136/34)
81/M	Varškės (9% riebumo) spygliukai	150
9-8/163T	Keptas orkaitėje žuvies (jūros lydeka) paplotėlis (tausojantis)	100
10-7/140T	Kepti su garais kalakutienos file kotletukai su čiobreliu ir raudonėliu (tausojantis)	180
76	Vištienos, daržovių ir bulvių troškiny su žal. žirneliais	230 (46/184)
60	Natūralus vištienos kepsnys (tausojantis)	100
1	Vištienos file, įdaryta pievagrybiais	140 (100/40)
	Padažai	
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno(2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
	Garnyrai	
3-3/52AT	Grikių košė su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis) (tausojantis)	90
4-3/65AT	Virtos bulvės (augalinis) (tausojantis)	90
4-5/100T	Daržovių šiupinys (bulvės, morkos, žirneliai) (tausojantis)	120 (40/40/40)
18/70	Duona	30
	Salotos	
2-1/16A	Cukinių, agurkų ir morkų salotos (augalinis)	120
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su al. aliejumi	100
2-3/62A	Virtų burokėlių salotos su apelsinų sultimis (augalinis)	125
2-1/10A	Kopūstų, morkų, obuolių salotos su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	110
	Gėrimai	
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio.

2018-11-14, VVP-8160



HENRIKAS MEDVECKAS



[Signature]
Direktore
Vijoleta Gailienė



[Signature]
Direktore
Jautė Janukienė

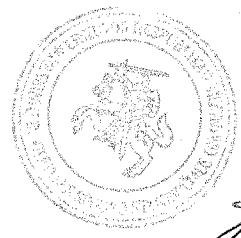
Pietūs 13:00 val.

Rec. Nr.	Patiekalo pavadinimas	Išėiga (g)
Sriubos		
1-3/20AT	Trinta daržovių ir obuolių sriuba (augalinis) (tausojantis)	150
1-3/25AT	Tiršta agurkinė sriuba su bulvėmis, perlinėmis kruopomis ir morkomis (tausojantis)	150
Karštieji patiekalai		
47/V	Sklindžiai su varške (9% riebumo)	170 (130/40)
7-8/173T	Varškės (9% riebumo) apkepas su viso grūdo makaronais ir kriaušėmis (tausojantis)	170 (85/85)
9-7/146T	Kepti su garais žuvies (jūros lydeka) maltiniai (tausojantis)	150
6	Žuvies šnicelis (menkė, lydeka)	100
3	Kepti žuvies kotletai (menkė, lydeka)	100
38	Žuvies kepsnys (menkė, lydeka)	80
7-3/60T	Virti varškėčiai (9% riebumo) su viso grūdo miltais (tausojantis)	160
5-5/107AT	Pupelių ir daržovių troškiny su perlinėmis kruopomis (augalinis)	170(80/60/30)
Padažai		
1	Baltas padažas	20
6	Pievagrybių padažas	20
34	Raudonas padažas	20
37	Pieno (2.5% riebumo) padažas	20
40	Grietinės 30% padažas	20
	Grietinė 30 %	20
Garnyrai		
3-3/53T	Kukurūzų kruopų košė su sviestu (82 %) (tausojantis)	110
3-3/33T	Grikių kruopų košė su sviestu (82%) (tausojantis)	150
4-5/102AT	Žaliųjų žirnelių troškiny su daržovėmis ir bolivinės balandos kruopomis (augalinis) (tausojantis)	100
18/70	Duona	30
Salotos		
2-1/19A	Šviežių kopūstų ir morkų salotos su aliejaus padažu (augalinis)	120
2-3/63A	Virtų burokėlių salotos su šviežiais obuoliais ir aliejaus padažu (augalinis)	120
2-1/14	Pekino kopūstų, porų ir pomidorų su ypač tyru alyvuogių aliejumi (augalinis)	110
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos su alyvuogių aliejumi (augalinis)	100
Gėrimai		
	Vanduo su citrina	200

PASTABA: patiekalai gaminami pasirinktinai iš suderinto valgiaraščio. 2018-11-14, VVP-8160



Vijoleta Gailienė
Direktorė
Vijoleta Gailienė



Danutė Janukienė
Direktorė
Danutė Janukienė