

Patiekalo kodas	SRI5A
Patiekalo pavadinimas	Daržovių sriuba su šparaginėmis pupelėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	36,00	30,00	0,06	1,62	0,45	6,60
2	Bulvės	g	32,40	27,00	0,03	4,94	0,54	21,87
3	Šparaginės pupelės šaldytos	g	7,73	7,50	0,02	0,57	0,15	1,95
4	Morkos	g	12,60	10,50	0,02	0,91	0,11	3,26
	Pakepinimas			8,93				
5	Svogūnai	g	6,78	6,00	0,02	0,53	0,08	2,10
	Pakepinimas			4,80				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
7	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Joduota druska	g	0,68	0,68	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
10	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
	Iš viso:		-	167,43	2,91	8,60	1,33	60,70
	Neto po apdorojimo:			150,69				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apnuošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedamos bulvės, kopūstai, pipirai, lauro lapai, druska ir verdama ~10-15 min. Po to sudedamos pakepintos daržovės, šparaginės pupelės ir dar 5-10min. paverdama. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM145B
Patiekalo pavadinimas	Troškinti malti vištienos pūkučiai (tausojantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	65,10	63,20	6,45	0,00	10,62	100,49
2	Batonas (A)	g	8,00	8,00	0,22	5,07	0,75	24,11
3	Vanduo	ml	4,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Kiaušiniai (A)	g	4,00	4,00	0,47	0,03	0,49	6,28
5	Krakmolas	g	4,00	4,00	0,00	3,34	0,02	13,04
6	Svogūnai	g	5,88	5,20	0,02	0,46	0,07	1,82
	Pakepinimas			4,16				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
8	Joduota druska	g	0,32	0,32	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,04	0,04	0,00	0,03	0,00	0,12
10	Vanduo	ml	24,00	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	89,32	8,63	8,92	11,96	159,11
		Neto po apdorojimo:		80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama, kartu su vandenyje išmirkytu batonu. Sudedamas krakmolas, druska, pipirai, kiaušiniai, apbruosi pagal instrukciją Nr.2, pakepinti svogūnai, apbruosi pagal instrukciją Nr.1, išmaišoma, formuojami kukuliai, kurie troškinami, pagal instrukciją Nr.5, ~15-20min., kol vidinė mėsos temp. pasieks 75°C temp. Patiekama 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA5G
Patiekalo pavadinimas	Grikių kruopų garnyras (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Grikių kruopos	g	64,98	64,98	2,01	45,03	8,19	226,78
	Privirimas garnyrai			129,96				
2	Vanduo	ml	120,00	120,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,42	0,42	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
	Iš viso:		-	133,98	5,33	45,03	8,19	256,59
	Neto po apdorojimo:			120,58				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, maišant, kol sutirštėja. Aliejus supilamas verdant. Kai košė sutirštėja, indas uždengiamas dangčiu, leidžiama košei išbrinkti. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA95B
Patiekalo pavadinimas	Morkų salotos su česnakais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	111,60	93,00	0,19	8,09	0,93	28,83
2	Česnakai	g	2,70	2,35	0,01	0,66	0,15	3,01
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	4,80	4,80	4,80	0,00	0,00	43,20
4	Joduota druska	g	0,33	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
		Iš viso:	-	100,49	4,99	8,76	1,08	75,07
		Neto po apdorojimo:		100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Morkos sutarkuojamos arba supjaustomos, įdedama smulkinto česnako, druskos, pipirų, aliejaus, gerai išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temp.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide
 Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus
 Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)
 Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA612B
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių ir kopūstų rinkinukas (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	30

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	21,60	18,00	0,02	1,71	0,29	6,66
2	Kopūstai švieži	g	14,40	12,00	0,02	0,65	0,18	2,64
		Iš viso:	-	30,00	0,04	2,36	0,47	9,30
		Neto po apdorojimo:		30,00				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. supjaustomos Suvartoti per 24val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI14A
Patiekalo pavadinimas	Šviežių kopūstų sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	36,00	30,00	0,06	1,62	0,45	6,60
2	Bulvės	g	32,40	27,00	0,03	4,94	0,54	21,87
3	Morkos	g	16,20	13,50	0,03	1,17	0,14	4,19
	Pakepinimas			11,48				
4	Svogūnai	g	9,66	8,55	0,03	0,76	0,12	2,99
	Pakepinimas			6,84				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	4,50	4,50	4,14	0,00	0,00	37,26
6	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Joduota druska	g	0,90	0,90	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Cukrus	g	1,05	1,05	0,00	1,05	0,00	4,15
9	Pipirai juodieji malti	g	0,15	0,15	0,01	0,10	0,02	0,46
10	Lauro lapai	g	0,08	0,08	0,00	0,05	0,01	0,21
	Iš viso:		-	167,49	4,30	9,69	1,27	77,73
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedami kopūstai, bulvės, pipirai, cukrus, druska, lauro lapai ir verdama ~15-20 min. Prieš baigiant virti sudedamos pakepintos daržovės ir dar paverdama ~5-10min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AŽU34C
Patiekalo pavadinimas	Keptas lydekos kepsnys (A-1;4)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Lydekos filė šaldyta (A)	g	111,50	80,80	0,65	0,08	15,92	70,30
2	Joduota druska	g	0,44	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,08	0,08	0,01	0,05	0,01	0,25
4	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	4,00	4,00	0,05	2,97	0,43	13,80
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	4,00	4,00	3,68	0,00	0,00	33,12
	Iš viso:		-	89,32	4,39	3,10	16,36	117,46
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Žuvis apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma porcijiniais gabalais, pabarstoma druska, pipirais, pavoliojama miltuose ir kepama keptuvėje arba kepimo krosnyje pagal instrukciją Nr.6, ~15-20min., kol žuvies vidinė temp. pasieks 75°C temp. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA172D
Patiekalo pavadinimas	Bulvių košė su pienu 2,5% ir sviestu 82% (tausojantis) (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	174,60	145,50	0,15	26,63	2,91	117,86
	Virtų masė			141,14				
2	Vanduo	ml	150,00	150,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pienas 2,5% (A)	ml	22,50	22,50	0,56	1,08	0,72	12,38
4	Sviestas 82% (A)	g	3,30	3,30	2,71	0,03	0,02	24,52
5	Joduota druska	g	0,56	0,56	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	167,49	3,41	27,73	3,65	154,75
		Neto po apdorojimo:		150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Bulvės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos ir išverdamos 15-20min. pasūdytame vandenyje (vandens tiek, kad būtų visiškai apsemtos bulvės). Po to, nusunkiamos ir sutrinamos, supilamas pienas, sviestas ir viskas gerai išmaišoma iki vientisos masės. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA43F
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su obuoliais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	106,56	88,80	0,09	8,44	1,42	32,86
	Virtų masė			86,14				
2	Vanduo	ml	120,00	120,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Obuoliai salotoms	g	28,51	26,40	0,11	3,43	0,11	13,99
4	Citrinos	g	1,18	0,84	0,00	0,08	0,01	0,26
5	Cukrus	g	0,78	0,78	0,00	0,78	0,00	3,08
6	Joduota druska	g	0,40	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,04
8	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
9	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,04
10	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	6,00	6,00	6,00	0,00	0,00	54,00
	Iš viso:		-	120,59	6,20	12,75	1,54	104,30
	Neto po apdorojimo:			120,59				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apdorojami pagal instrukciją Nr.1. Burokėliai verdami ~ 1-1,5 val. Išvirti burokėliai atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, paruoštu iš vandens, druskos, pipirų, lauro lapų, išspausių citrinos sulčių, cukraus, gvazdikėlių, išmaišoma ir palaikoma ~1 val. Po to, marinatas nupilamas. Į burokėlius sudedami obuoliai, druska, pipirai, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA450H
Patiekalo pavadinimas	Morkų ir agurkų rinkinukas (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	30

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	25,20	21,00	0,04	1,83	0,21	6,51
2	Agurkai švieži	g	9,18	9,00	0,02	0,21	0,07	0,99
		Iš viso:	-	30,00	0,06	2,03	0,28	7,50
		Neto po apdorojimo:		30,00				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. supjaustomos Suvartoti per 24val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI29A
Patiekalo pavadinimas	Agurkinė sriuba (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Perlinės kruopos (A)	g	10,50	10,50	0,19	7,90	1,03	35,18
	Privirimas			31,50				
2	Vanduo	ml	75,00	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Konservuoti agurkai	g	21,38	17,10	0,00	0,22	0,48	3,25
4	Bulvės	g	18,00	15,00	0,02	2,75	0,30	12,15
5	Morkos	g	12,60	10,50	0,02	0,91	0,11	3,26
	Pakepinimas			8,93				
6	Svogūnai	g	8,48	7,50	0,02	0,67	0,11	2,63
	Pakepinimas			6,00				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
8	Joduota druska	g	0,44	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
10	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
11	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,49	3,01	12,46	2,02	81,38
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į puodą sudedamos nuplautos kruopos, bulvės, druska, pipirai, lauro lapai ir verdama ~20-25min. Po to sudedamos pakepintos daržovės, konservuoti agurkai ir dar pavardama ~10-15min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM218B
Patiekalo pavadinimas	Maltos vištienos paplotėlis (tausojantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	65,92	64,00	6,53	0,00	10,75	101,76
2	Kiaušiniai (A)	g	2,64	2,64	0,31	0,02	0,32	4,14
3	Džiūvėsėliai (A)	g	10,40	10,40	1,10	7,42	0,88	41,29
4	Joduota druska	g	0,28	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
6	Kiaušiniai (A)	g	3,20	3,20	0,37	0,02	0,39	5,02
7	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	6,40	6,40	0,08	4,75	0,68	22,08
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,40	2,40	2,21	0,00	0,00	19,87
		Iš viso:	-	89,33	10,61	12,21	13,04	194,19
		Neto po apdorojimo:		80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama. Kiaušiniai apbruosiama pagal instrukciją Nr.2. Į mėsa sudedami džiūvėsėliai, kiaušiniai, druska, pipirai ir išminkoma. Iš masės formuojami apskritos formos pusgaminiai, kurie paviliojami kiaušinio plakinyje, po to miltuose, dedama į aliejumi išteptą kepimo skardą ir kepama orkaitėje arba konvekciniame krosnyje, pagal instrukciją Nr.5, ~15-20min., kol mėsos vidinė temperatūra pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA175A
Patiekalo pavadinimas	Sorų kruopų garnyras (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Sorų kruopos	g	43,32	43,32	1,26	30,11	4,59	152,49
	Privirimas garnyrui			129,96				
2	Vanduo	ml	168,00	168,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,42	0,42	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
	Iš viso:		-	133,98	4,57	30,11	4,59	182,29
	Neto po apdorojimo:			120,58				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, maišant, kol sutirštėja. Aliejus supilamas verdant. Kai košė sutirštėja, indas uždengiamas dangčiu, leidžiama košei išbrinkti. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA73F
Patiekalo pavadinimas	Pekino kopūstų ir morkų salotos (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Pekino kopūstai	g	48,72	46,40	0,14	1,58	0,56	5,10
2	Morkos	g	26,88	22,40	0,04	1,95	0,22	6,94
3	Svogūnai	g	6,33	5,60	0,02	0,50	0,08	1,96
4	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	4,00	4,00	4,00	0,00	0,00	36,00
5	Citrinos	g	1,34	0,96	0,00	0,09	0,01	0,30
6	Cukrus	g	0,72	0,72	0,00	0,72	0,00	2,84
7	Joduota druska	g	0,27	0,27	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,04	0,04	0,00	0,03	0,00	0,12
	Iš viso:		-	80,39	4,21	4,86	0,87	53,27
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apduošiami pagal instrukciją Nr.1, supjaustomi, sudedama druska, cukrus, pipirai, aliejus, išspaus tos citrinų sultys ir išmaišoma. Realizacijos laikas 3 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA610C
Patiekalo pavadinimas	Morkų ir burokėlių rinkinukas (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	30

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	18,00	15,00	0,03	1,31	0,15	4,65
2	Burokėliai	g	18,00	15,00	0,02	1,43	0,24	5,55
		Iš viso:	-	30,00	0,05	2,73	0,39	10,20
		Neto po apdorojimo:		30,00				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. supjaustomos Suvartoti per 24val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI10A
Patiekalo pavadinimas	Pupelių sriuba (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Pupelės	g	14,25	14,25	0,23	8,55	3,25	41,33
	Privirimas			34,20				
2	Vanduo	ml	90,00	90,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Bulvės	g	27,00	22,50	0,02	4,12	0,45	18,23
4	Morkos	g	18,00	15,00	0,03	1,31	0,15	4,65
	Pakepinimas			12,75				
5	Svogūnai	g	11,87	10,50	0,03	0,93	0,15	3,68
	Pakepinimas			8,40				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,45	3,45	3,17	0,00	0,00	28,57
7	Joduota druska	g	0,65	0,65	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
9	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
10	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,48	3,49	14,93	4,00	96,53
	Neto po apdorojimo:			150,73				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Pupelės užmerkiamos ~5-8 val. į šaltą vandenį, kad išbrinktų. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedamos bulvės, išbrinkintos pupelės, pipirai, lauro lapai, druska ir verdama ~20-25 min. Prieš baigiant virti sudedamos pakepintos daržovės ir dar 5-10min. paverdama. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM209B
Patiekalo pavadinimas	Gariuose troškinti kiaulienos kamuoliukai (tausojantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	65,92	64,00	12,16	0,00	10,56	151,68
2	Batonas (A)	g	9,60	9,60	0,27	6,09	0,90	28,93
3	Vanduo	ml	4,28	4,28	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Krakmolai	g	4,00	4,00	0,00	3,34	0,02	13,04
5	Svogūnai	g	4,52	4,00	0,01	0,36	0,06	1,40
6	Kiaušiniai (A)	g	3,20	3,20	0,37	0,02	0,39	5,02
7	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
		Iš viso:	-	89,33	12,82	9,81	11,93	200,10
		Neto po apdorojimo:		80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apduošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Mėsa apduošiamą pagal instrukciją Nr.3, sumalama su vandeniu išmirkytu batonu. Sudedama druska, pipirai, krakmolai, kiaušiniai, apduošti pagal instrukciją Nr.2, svogūnai, išmaišoma. Formuojami maltiniai, kurie garinami pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA23A
Patiekalo pavadinimas	Makaronų garnyras (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Makaronai (A)	g	36,43	36,43	0,11	27,61	3,93	130,78
	Privirimas garinymui			109,29				
2	Vanduo	ml	200,00	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,36	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,00	2,00	1,84	0,00	0,00	16,56
	Iš viso:		-	111,65	1,95	27,61	3,93	147,34
	Neto po apdorojimo:			100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Makaronai verdami pasūdytame, su aliejumi, vandenyje ~10-15 min, (arba vadovautis instrukcija ant pakuotės). Išvirti makaronai nukošiami. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 valandas.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA165E
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su salotų padažu (aliej, česn, citr.) (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g.	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	86,40	72,00	0,07	6,84	1,15	26,64
	Virtų masė			69,84				
2	Vanduo	ml	80,00	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,20	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Pipirai juodieji žirneliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
5	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
6	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,03
7	Citrinos	g	0,78	0,56	0,00	0,05	0,00	0,17
8	Cukrus	g	0,40	0,40	0,00	0,40	0,00	1,58
9	Svogūnai	g	5,42	4,80	0,01	0,43	0,07	1,68
	Pakepinimas			3,84				
10	Česnakai	g	0,55	0,48	0,00	0,13	0,03	0,61
11	Cukrus	g	0,40	0,40	0,00	0,40	0,00	1,58
12	Citrinos	g	0,56	0,40	0,00	0,04	0,00	0,12
13	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
14	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
15	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	4,00	4,00	4,00	0,00	0,00	36,00
		Iš viso:	-	80,39	4,09	8,31	1,26	68,49
		Neto po apdorojimo:		80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr. 1. Burokėliai išverdami (verdama ~ 1-1,5 val.), atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, palaikoma ~1val., po to marinas nupilamas.
Marinatas: į karštą vandenį dedami pipirai, druska, lauro lapai, gvazdikėliai, cukrus, išspaustos citrinos sultys ir verdama 10-15 min.
Svogūnai susmulkinami, sudedama druska, cukrus, pipirai, išspaustos citrinos sultys, aliejus ir išmaišoma.
Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide
Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus
Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)
Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI28A
Patiekalo pavadinimas	Perlinių kruopų sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Perlinės kruopos (A)	g	9,00	9,00	0,16	6,77	0,88	30,15
	Privirimas			27,00				
2	Bulvės	g	30,60	25,50	0,03	4,67	0,51	20,66
3	Morkos	g	16,20	13,50	0,03	1,17	0,14	4,19
	Pakepinimas			11,48				
4	Svogūnai	g	11,87	10,50	0,03	0,93	0,15	3,68
	Pakepinimas			8,40				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,50	1,50	1,38	0,00	0,00	12,42
6	Vanduo	ml	93,00	93,00	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Joduota druska	g	0,59	0,59	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
9	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
	Iš viso:		-	167,49	1,63	13,56	1,68	71,17
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedamos perlinės kruopos, bulvės, pipirai, druska, lauro lapai ir verdama ~15-20 min., po to sudedamos pakepintos daržovės ir dar paverdama 10-15min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas - 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM6005A
Patiekalo pavadinimas	Kiaulienos kepsniukas (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	83,47	81,04	15,40	0,00	13,37	192,06
2	Joduota druska	g	0,28	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
4	Kiaušiniai (A)	g	2,40	2,40	0,28	0,02	0,30	3,77
5	Majonezas (A)	g	2,40	2,40	0,96	0,06	0,00	8,69
6	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	1,60	1,60	0,02	1,19	0,17	5,52
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
		Iš viso:	-	89,33	18,13	1,27	13,84	223,31
		Neto po apdorojimo:		80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma porcijiniais gabalėliais, kurie lengvai išmušami, pabarstoma druska, pipirais, patepama majonezo, miltų, kiaušinių, apbruostų pagal instrukciją Nr.2, plakiniu ir kepama, orkaitėje arba konvekciniėje krosnyje, pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temp. pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA21B
Patiekalo pavadinimas	Kvietinių kruopų garnyras (augalinis) (tausojantis)(A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietinės kruopos (A)	g	43,32	43,32	0,48	30,89	5,54	142,22
	Privirimas garnyrui			129,96				
2	Vanduo	ml	108,00	108,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,42	0,42	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
	Iš viso:		-	133,98	3,79	30,89	5,54	172,03
	Neto po apdorojimo:			120,58				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, maišant, kol sutirštėja. Aliejus supilamas verdant. Kai košė sutirštėja, indas uždengiamas dangčiu, leidžiama košei išbrinkti. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI160A
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių sriuba su pupelėmis ir bulvėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	27,00	22,50	0,02	2,14	0,36	8,33
	Virtų masė			21,83				
2	Vanduo	ml	60,00	60,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pupelės	g	4,50	4,50	0,07	2,70	1,03	13,05
	Virtų masė			10,80				
4	Vanduo	ml	45,00	45,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Bulvės	g	21,60	18,00	0,02	3,29	0,36	14,58
6	Morkos	g	14,40	12,00	0,02	1,04	0,12	3,72
	Pakepinimas			10,20				
7	Svogūnai	g	8,48	7,50	0,02	0,67	0,11	2,63
	Pakepinimas			6,00				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
9	Pomidorų padažas	g	7,50	7,50	0,00	1,64	0,19	7,13
10	Česnakai	g	3,80	3,30	0,01	0,92	0,20	4,22
11	Joduota druska	g	0,45	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00
12	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
13	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
14	Citrinos	g	0,63	0,45	0,00	0,04	0,00	0,14
15	Cukrus	g	0,44	0,44	0,00	0,43	0,00	1,72
16	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,49	2,93	12,90	2,37	80,43
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Pupelės užmerkiamos ~2-4val. vandenyje, kad išbrinktų. Daržovės apnuošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos arba supjaustomos. Česnakai, morkos ir svogūnai pakepinami. Bulvės sudedamos į verdantį vandenį, pridedama druskos, pipirų, lauro lapų, išbrinktų pupelių ir verdama ~15-20min., po to sudedami išvirti (verdami apie 1,5 val), burokėliai, pakepintos daržovės, pomidorų padažas, citrinos sultys, cukrus ir dar paverdama 10-15min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM131B
Patiekalo pavadinimas	Malta kiaušienos kepsnys su kmynais (tausojantis) (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaušienos mentė šaldyta	g	65,92	64,00	12,16	0,00	10,56	151,68
2	Kiaušiniai (A)	g	9,60	9,60	1,12	0,07	1,18	15,07
3	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
5	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	5,60	5,60	0,07	4,16	0,60	19,32
6	Fermentinis sūris 45% (A)	g	8,00	8,00	2,16	0,01	2,08	27,76
7	Kmynai	g	0,40	0,40	0,06	0,20	0,08	1,33
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,48	1,48	1,36	0,00	0,00	12,25
		Iš viso:	-	89,33	16,94	4,44	14,50	227,44
		Neto po apdorojimo:		80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbrušama pagal instrukciją Nr.3, sumalama, sudedami pipirai, druska, pusę kiekio kiaušinių, apbruštų pagal instrukciją Nr.2 ir išmaišoma. Pusgaminiai paviliojami miltuose, kiaušinio plakinyje, sudedami į skardą, užberiami tarkuotu fermentiniu sūriu, išbrinkintais kmynais ir kepami orkaitėje arba konvekciniame krosnyje, ~15-20min., kol mėsos vidinė temp. pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA23B
Patiekalo pavadinimas	Morkų ir kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	60,00	50,00	0,10	4,35	0,50	15,50
2	Kopūstai švieži	g	54,00	45,00	0,09	2,43	0,68	9,90
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,00	5,00	5,00	0,00	0,00	45,00
4	Joduota druska	g	0,45	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pipirai juodieji malti	g	0,04	0,04	0,00	0,03	0,00	0,12
	Iš viso:		-	100,49	5,19	6,81	1,18	70,52
	Neto po apdorojimo:			100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apnuošiamos pagal instrukciją Nr.1. Daržovės susmulkinamos, užpilamos aliejumi, druska, pipirais. Viskas gerai išmaišoma. Laikoma ne aukštesnėje kaip 6 °C temperatūroje. Realizacijos trukmė 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI474A
Patiekalo pavadinimas	Avinžirnių sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Avinžirniai	g	15,00	15,00	0,75	7,35	3,15	48,00
	Privirimas garinyrui			37,50				
2	Bulvės	g	27,00	22,50	0,02	4,12	0,45	18,23
3	Morkos	g	16,20	13,50	0,03	1,17	0,14	4,19
	Pakepinimas			11,48				
4	Svogūnai	g	10,17	9,00	0,03	0,80	0,13	3,15
	Pakepinimas			7,20				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
6	Joduota druska	g	0,29	0,29	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
8	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
9	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,49	3,59	13,46	3,86	98,49
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Avinžirniai užmerkiama ~5-8 val. į šaltą vandenį, kad išbrinktų. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedamos bulvės, išbrinkinti avinžirniai, pipirai, lauro lapai, druska ir verdama ~20-25 min. Prieš baigiant virti sudedamos pakepintos daržovės ir dar 5-10min. paverdama. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AŽU46B
Patiekalo pavadinimas	Lydekos filė maltinukas (tausojantis) (A-1;3;4)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Lydekos filė šaldyta (A)	g	88,32	64,00	0,51	0,06	12,61	55,68
2	Batonas (A)	g	8,00	8,00	0,22	0,07	0,75	24,11
3	Vanduo	ml	4,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Joduota druska	g	0,40	0,40	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pipirai juodieji malti	g	0,08	0,08	0,01	0,05	0,01	0,25
6	Kiaušiniai (A)	g	4,36	4,36	0,51	0,03	0,54	6,85
7	Svogūnai	g	2,71	2,40	0,01	0,21	0,03	0,84
	Pakepinimas			1,92				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	0,96	0,96	0,88	0,00	0,00	7,95
9	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	4,00	4,00	0,05	2,97	0,43	13,80
10	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
11	Vanduo	ml	24,00	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	89,32	3,67	8,40	14,37	122,72
		Neto po apdorojimo:		80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos ir pakepinamos. Žuvis apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama, kartu su vandenyje išmirkytu batonu. Į gautą masę suberiama druska, pipirai, kiaušiniai, apbrušti pagal instrukciją Nr.2, pakepintos daržovės, išmaišoma. Iš gautos masės formuojami maltinukai, kurie apvoliojami miltuose ir apkepami keptuvėje. Apkepę kotletai, sudedami į puodą, įpilama truputį vandens ir trošinama, kol žuvies vidinė temp. pasiekė 75°C temp., 15-20min. Patiekiami 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamą augalinį genetiškai nemodifikuotą aliejų

Paklaida patiekalo svėrime galima $\pm 5\%$ (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA572G
Patiekalo pavadinimas	Kopūstų, pomidorų ir porų salotos su aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	62,40	52,00	0,10	2,81	0,78	11,44
2	Pomidorai	g	20,40	20,00	0,04	0,82	0,20	3,40
3	Porai	g	4,40	4,00	0,01	0,27	0,09	1,20
4	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	3,68	3,68	3,68	0,00	0,00	33,12
5	Česnakai	g	0,46	0,40	0,00	0,11	0,02	0,51
6	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,07	0,07	0,01	0,05	0,01	0,22
		Iš viso:	-	80,39	3,84	4,06	1,10	49,89
		Neto po apdorojimo:		80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos arba susmulkinamos, sudedama druska, pipirai, aliejus ir išmaišoma. Realizavimo laikas 3val., laikant 0+6°C temp.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI551A
Patiekalo pavadinimas	Perlinių kruopų sriuba su daržovėmis (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Perlinės kruopos (A)	g	9,00	9,00	0,16	6,77	0,88	30,15
	Privirimas			27,00				
2	Bulvės	g	30,60	25,50	0,03	4,67	0,51	20,66
3	Morkos	g	16,20	13,50	0,03	1,17	0,14	4,19
	Pakepinimas			11,48				
4	Svogūnai	g	11,87	10,50	0,03	0,93	0,15	3,68
	Pakepinimas			8,40				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,50	1,50	1,38	0,00	0,00	12,42
6	Vanduo	ml	93,00	93,00	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Joduota druska	g	0,59	0,59	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
9	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
	Iš viso:		-	167,49	1,63	13,56	1,68	71,17
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedamos perlinės kruopos, bulvės, pipirai, druska, lauro lapai ir verdama ~15-20 min., po to sudedamos pakepintos daržovės ir dar paverdama 10-15min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas - 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA23B
Patiekalo pavadinimas	Makaronų garnyras (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Makaronai (A)	g	43,72	43,72	0,13	33,14	4,72	156,94
	Privirimas garinimui			131,15				
2	Vanduo	ml	240,00	240,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,43	0,43	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,40	2,40	2,21	0,00	0,00	19,87
	Iš viso:		-	133,98	2,34	33,14	4,72	176,81
	Neto po apdorojimo:			120,58				

Gamybos technologijos aprašymas:

Makaronai verdami pasūdytame, su aliejumi, vandenyje ~10-15 min, (arba vadovautis instrukcija ant pakuotės). Išvirti makaronai nukošiami. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 valandas.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA525A
Patiekalo pavadinimas	Kopūstų, morkų, obuolių, svogūnų salotos su aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	61,20	51,00	0,10	2,75	0,77	11,22
2	Morkos	g	24,00	20,00	0,04	1,74	0,20	6,20
3	Obuoliai salotoms	g	19,44	18,00	0,07	2,34	0,07	9,54
4	Svogūnai	g	5,65	5,00	0,02	0,45	0,07	1,75
5	Citrinos	g	0,84	0,60	0,00	0,06	0,00	0,19
6	Cukrus	g	0,58	0,58	0,00	0,58	0,00	2,29
7	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,00	5,00	5,00	0,00	0,00	45,00
8	Joduota druska	g	0,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
	Iš viso:		-	100,49	5,23	7,92	1,11	76,22
	Neto po apdorojimo:			100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apnuošiami pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami, pridedama druskos, cukraus, pipirų, išspausť citrinos sulčių, aliejaus ir viskas išmaišoma. Realizacijos laikas 3 val., laikant ne aukštesnėje nei 6 °C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI18A
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Iškeiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	48,60	40,50	0,04	3,85	0,65	14,99
	Virtų masė			39,29				
2	Vanduo	ml	75,00	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Bulvės	g	27,00	22,50	0,02	4,12	0,45	18,23
4	Morkos	g	12,60	10,50	0,02	0,91	0,11	3,26
	Pakepinimas			8,93				
5	Svogūnai	g	8,48	7,50	0,02	0,67	0,11	2,63
	Pakepinimas			6,00				
6	Česnakai	g	2,07	1,80	0,01	0,50	0,11	2,30
	Pakepinimas			1,53				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,65	1,65	1,52	0,00	0,00	13,66
8	Vanduo	ml	82,50	82,50	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Joduota druska	g	0,48	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
11	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
12	Pomidorų padažas	g	3,75	3,75	0,00	0,82	0,09	3,56
13	Citrinos	g	0,74	0,53	0,00	0,05	0,00	0,16
14	Cukrus	g	0,30	0,30	0,00	0,30	0,00	1,19
		Iš viso:	-	167,48	1,63	11,24	1,52	60,05
		Neto po apdorojimo:		150,73				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Morkos, svogūnai ir česnakai pakepinami. Bulvės susmulkinamos, sudedamos į verdantį vandenį, kartu su druska, pipirais, lauro lapais ir verdama ~10-15 min., po to sudedami išvirtai (verdami apie 1,5 val), nuvalyti ir susmulkinti burokėliai, pakepintos daržovės, pomidorų padažas, cukrus, išspaustos citrinos sultys ir dar pavardama ~10min. Pateikiama 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima $\pm 5\%$ (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM5953C
Patiekalo pavadinimas	Troškinti kiaulienos gabaliukai pagardinti česnakais (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	70

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	81,47	79,10	15,03	0,00	13,05	187,47
	Pakepinimas			71,19				
2	Joduota druska	g	0,25	0,25	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,08	0,08	0,01	0,05	0,01	0,24
4	Česnakai	g	5,23	4,55	0,01	1,27	0,28	5,82
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,10	2,10	1,93	0,00	0,00	17,39
	Iš viso:		-	78,16	16,98	1,32	13,34	210,92
	Neto po apdorojimo:			70,35				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apdušiamą pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma gabalėliais. Česnakai apdušiami pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami. Paruošiamas mišinys iš aliejaus, česnakų, pipirų ir druskos. Mėsa įtrinama paruoštu mišiniu ir apkepama. Vėliau mėsa sudedama į puodą, užpilama trupučiu vandens ir troškinama pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temp. pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama 63° C temp. Realizavimo laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI9A
Patiekalo pavadinimas	Pupelių sriuba su daržovėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Pupelės	g	9,00	9,00	0,14	5,40	2,05	26,10
	Privirimas			21,60				
2	Vanduo	ml	90,00	90,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Kopūstai švieži	g	25,20	21,00	0,04	1,13	0,32	4,62
4	Bulvės	g	24,30	20,25	0,02	3,71	0,41	16,40
5	Morkos	g	16,20	13,50	0,03	1,17	0,14	4,19
	Pakepinimas			11,48				
6	Svogūnai	g	10,17	9,00	0,03	0,80	0,13	3,15
	Pakepinimas			7,20				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
8	Joduota druska	g	0,44	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
10	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
11	Vanduo	ml	82,50	82,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,49	3,02	12,24	3,04	79,39
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Pupelės užpilamos vandeniu, 2-3val., kad išbrinktų, po to išverdamos (verdamos 20-25min.) Bulvės, kopūstai, morkos, svogūnai supjaustomi. Morkos ir svogūnai pakepinami, pagal instrukciją Nr.4. Į verdantį vandenį sudedamos virtos pupelės, bulvės, kopūstai, pipirai, lauro lapai, druska ir verdama ~20-25 min. Baigiant sudedamos pakepintos daržovės ir dar verdama ~5min. Patiekama 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide
 Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus
 Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)
 Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM4B
Patiekalo pavadinimas	Vištienos šnicelis (tausojuantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	65,92	64,00	6,53	0,00	10,75	101,76
2	Batonas (A)	g	6,40	6,40	0,18	4,06	0,60	19,29
3	Vanduo	ml	4,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Kiaušiniai (A)	g	3,20	3,20	0,37	0,02	0,39	5,02
5	Morkos	g	3,84	3,20	0,01	0,28	0,03	0,99
	Pakepinimas			2,72				
6	Svogūnai	g	2,26	2,00	0,01	0,18	0,03	0,70
	Pakepinimas			1,60				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
8	Joduota druska	g	0,20	0,20	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
10	Kiaušiniai (A)	g	2,00	2,00	0,23	0,01	0,25	3,14
11	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	2,40	2,40	0,03	1,78	0,26	8,28
12	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,20	1,20	1,10	0,00	0,00	9,94
	Iš viso:		-	89,33	9,94	6,34	12,31	162,39
	Neto po apdorojimo:			80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama kartu su vandeniu išmirkytu batonu. Daržovės apbruosiamos pagal instrukciją Nr.1, smulkiai supjaustomos ir pakepinamos pagal instrukciją Nr.4. Į maltą mėsa sudedami pipirai, druska, pakepintos daržovės, kiaušiniai, apbruosti pagal instrukciją Nr.2, gerai išminkoma ir formuojami ovalios-plokščios, smailėjančiais galais formos, pusgaminiai, kurie pavolijojami kiaušinio plakinyje, miltuose ir kepami orkaitėje, uždengus folija, arba konvekciniame krosnyje, pagal instrukciją Nr.5, ~15-20min., kol mėsos vidinė temp. pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekiami 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA165B
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su salotų padažu (aliej, česn, citr.) (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	108,00	90,00	0,09	8,55	1,44	33,30
	Virtų masė			87,30				
2	Vanduo	ml	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,25	0,25	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Pipirai juodieji žirneliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
5	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
6	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
7	Citrinos	g	0,98	0,70	0,00	0,06	0,00	0,22
8	Cukrus	g	0,50	0,50	0,00	0,50	0,00	1,98
9	Svogūnai	g	6,78	6,00	0,02	0,53	0,08	2,10
	Pakepinimas			4,80				
10	Česnakai	g	0,69	0,60	0,00	0,17	0,04	0,77
11	Cukrus	g	0,50	0,50	0,00	0,50	0,00	1,98
12	Citrinos	g	0,70	0,50	0,00	0,05	0,00	0,16
13	Joduota druska	g	0,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00
14	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
15	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,00	5,00	5,00	0,00	0,00	45,00
		Iš viso:	-	100,49	5,12	10,39	1,57	85,61
		Neto po apdorojimo:		100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr. 1. Burokėliai išverdami (verdama ~ 1-1,5 val.), atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, palaikoma ~1val., po to marinas nupilamas.
Marinatas: į karštą vandenį dedami pipirai, druska, lauro lapai, gvazdikėliai, cukrus, išspaustos citrinos sultys ir verdama 10-15 min.
Svogūnai susmulkinami, sudedama druska, cukrus, pipirai, išspaustos citrinos sultys, aliejus ir išmaišoma.
Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide
Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus
Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)
Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI27A
Patiekalo pavadinimas	Kvietinių kruopų sriuba su bulvėmis ir morkomis (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietinės kruopos (A)	g	11,25	11,25	0,12	8,02	1,44	36,93
	Privirimas			33,75				
2	Bulvės	g	28,80	24,00	0,02	4,39	0,48	19,44
3	Morkos	g	18,00	15,00	0,03	1,31	0,15	4,65
	Pakepinimas			12,75				
4	Svogūnai	g	11,19	9,90	0,03	0,88	0,14	3,47
	Pakepinimas			7,92				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
6	Joduota druska	g	0,53	0,53	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
8	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
9	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,48	2,97	14,62	2,21	89,42
	Neto po apdorojimo:			150,73				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedamos bulvės, nuplaautos kvietinės kruopos, druska, pipirai, lauro lapai ir verdama ~15-20.min. Prieš baigiant virti sudedamos pakepintos daržovės ir dar paverdama ~5-10min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM190A
Patiekalo pavadinimas	Vištienos plovys (tausojančis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200/0

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	55,62	54,00	5,51	0,00	9,07	85,86
2	Joduota druska	g	0,66	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
4	Ryžių kruopos	g	45,00	45,00	0,86	34,56	3,20	151,65
	Privirimas			135,00				
5	Vanduo	ml	200,00	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Morkos	g	18,12	15,10	0,03	1,31	0,15	4,68
	Pakepinimas			12,84				
7	Svogūnai	g	11,30	10,00	0,03	0,89	0,14	3,50
	Pakepinimas			8,00				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,00	6,00	5,52	0,00	0,00	49,68
9	Pomidorų padažas	g	6,00	6,00	0,00	1,31	0,15	5,70
10	Joduota druska	g	0,78	0,78	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	223,30	11,94	38,08	12,71	301,13
	Neto po apdorojimo:			200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr. 3, supjaustoma ~ 1,5-3 cm gabalėliais ir patroškinama pagal instrukciją Nr.5. Daržovės, apbruosiamos pagal instrukciją Nr. 1, susmulkinamos ir pakepinamos, pagal instrukciją Nr.4, sudedamos į puodą su mėsa, suberiami ryžiai, pipirai, druska, pomidorų padažas ir troškinama 20-25min., ant silpnos kaitros, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizavimo laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA84G
Patiekalo pavadinimas	Burokėliai su užpilu (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	92,16	76,80	0,08	7,30	1,23	28,42
	Virtų masė			74,50				
2	Vanduo	ml	80,00	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	4,00	4,00	4,00	0,00	0,00	36,00
4	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
5	Citrinos	g	1,12	0,80	0,00	0,07	0,01	0,25
6	Cukrus	g	0,80	0,80	0,00	0,80	0,00	3,16
7	Joduota druska	g	0,29	0,29	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	80,39	4,08	8,17	1,24	67,85
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1. Burokėliai išverdami, atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, sudedama druska, išspausťos citrinos sultys, pipirai, cukrus, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA613A
Patiekalo pavadinimas	Kopūstų ir agurkų rinkinukas (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	30

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	27,00	22,50	0,05	1,22	0,34	4,95
2	Agurkai švieži	g	7,65	7,50	0,02	0,17	0,06	0,83
		Iš viso:	-	30,00	0,06	1,39	0,40	5,78
		Neto po apdorojimo:		30,00				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. supjaustomos Suvartoti per 24val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI20A
Patiekalo pavadinimas	Ankštinių daržovių sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Žirniai	g	6,15	6,15	0,08	3,57	1,38	18,45
	Privirimas			15,38				
2	Pupelės	g	6,15	6,15	0,10	3,69	1,40	17,84
	Privirimas			14,76				
3	Vanduo	ml	75,00	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Bulvės	g	32,40	27,00	0,03	4,94	0,54	21,87
5	Morkos	g	18,00	15,00	0,03	1,31	0,15	4,65
	Pakepinimas			12,75				
6	Svogūnai	g	11,87	10,50	0,03	0,93	0,15	3,68
	Pakepinimas			8,40				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
8	Joduota druska	g	0,68	0,68	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
10	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
11	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,49	3,03	14,46	3,62	91,41
	Neto po apdorojimo:			150,74				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Ankštinės daržovės užmerkiamos ~5-8 val. šaltame vandenyje, kad išbrinktų, po to apverdamos ~15min. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį sudedamos bulvės, ankštinės daržovės, pipirai, lauro lapai, druska ir verdama ~20-25 min. Prieš baigiant virti sudedamos pakepintos daržovės ir dar 5-10min. paverdama. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AŽU271B
Patiekalo pavadinimas	Šamo kepsnys (A-4)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Šamo filė (A)	g	113,71	82,40	7,83	0,34	13,35	125,25
2	Joduota druska	g	0,28	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Prieskoniai žuviai be druskos	g	0,24	0,24	0,01	0,12	0,02	0,54
4	Krakmolas	g	4,80	4,80	0,00	4,00	0,02	15,65
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
	Iš viso:		-	89,32	9,31	4,46	13,39	154,68
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Žuvis apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma porcijiniais gabalais, pabarstoma druska, prieskoniais, paviliojama krakmole, sudedama į aliejumi pateptą skardą ir kepama, pagal instrukciją Nr.6, orkaitėje, kol žuvies vidinė temperatūra pasieks 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA8B
Patiekalo pavadinimas	Bulvių piurė (tausojantis) (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	139,68	116,40	0,12	21,30	2,33	94,28
	Virtų masė			112,91				
2	Vanduo	ml	180,00	180,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pienas 2,5% (A)	ml	20,40	20,40	0,51	0,98	0,65	11,22
4	Joduota druska	g	0,66	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	133,97	0,63	22,28	2,98	105,50
	Neto po apdorojimo:			120,57				

Gamybos technologijos aprašymas:

Bulvės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos ir verdamos 20-30 min. pasūdytame vandenyje (vandens tiek, kad būtų visiškai apsemtos bulvės). Po to nusunkiamos ir sutrinamos, supilamas virintas pienas ir viskas gerai išmaišoma iki vientisos masės. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA70B
Patiekalo pavadinimas	Pekino kopūstų, obuolių, agurkų salotos (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g.	Baltymai g.	Kcal
1	Pekino kopūstai	g	65,26	62,15	0,19	2,11	0,75	6,84
2	Obuoliai salotoms	g	15,12	14,00	0,06	1,82	0,06	7,42
3	Agurkai švieži	g	10,20	10,00	0,02	0,23	0,08	1,10
4	Porai	g	7,70	7,00	0,02	0,48	0,15	2,10
5	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	6,00	6,00	6,00	0,00	0,00	54,00
6	Cukrus	g	1,00	1,00	0,00	1,00	0,00	3,95
7	Joduota druska	g	0,34	0,34	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	100,49	6,28	5,64	1,04	75,41
		Neto po apdorojimo:		100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami arba supjaustomi, sudedama druska, cukrus, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 3 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI21A
Patiekalo pavadinimas	Žirnių sriuba (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Žirniai	g	12,60	12,60	0,16	7,32	2,82	37,80
	Privirimas			31,50				
2	Vanduo	ml	75,00	75,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Bulvės	g	32,40	27,00	0,03	4,94	0,54	21,87
4	Morkos	g	17,10	14,25	0,03	1,24	0,14	4,42
	Pakepinimas			12,11				
5	Svogūnai	g	11,02	9,75	0,03	0,87	0,14	3,41
	Pakepinimas			7,80				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
7	Joduota druska	g	0,53	0,53	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
9	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
10	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,47	3,01	14,39	3,64	92,43
	Neto po apdorojimo:			150,72				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami. Morkos ir svogūnai pakepinami. Žirniai nuplaunami ir sudedami 5-8 val. į šaltą vandenį, kad išbrinktų. Į verdantį vandenį sudedami žirniai, bulvės, druska, pipirai, lauro lapai ir verdama 15-20 min. Prieš baigiant virti sudedamos pakepintos daržovės. Pateikiama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM5954B
Patiekalo pavadinimas	Kiaulienos šašlykai marinuoti majoneze(A-3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	75,23	73,04	13,88	0,00	12,05	173,10
2	Svogūnai	g	13,56	12,00	0,04	1,07	0,17	4,20
3	Majonezas (A)	g	4,00	4,00	1,60	0,11	0,00	14,48
4	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pipirai juodieji malti	g	0,04	0,04	0,00	0,03	0,00	0,12
	Iš viso:		-	89,32	15,52	1,20	12,22	191,91
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma gabalėliais. Ant supjaustytos mėsos sudedami supjaustyti, pagal instrukciją Nr.1 apbruosti, svogūnai, druska, pipirai, majonezas. Viskas gerai išmaišoma ir paliekama šaldytuve 2-6val., kad pasimarinuotų. Kepama, pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks 75°C temp, ~15-20min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA4E
Patiekalo pavadinimas	Ryžių kruopų garnyras (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Ryžių kruopos	g	38,88	38,88	0,74	29,86	2,76	131,03
	Privirimas garnyrai			116,64				
2	Vanduo	ml	108,00	108,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,36	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
	Iš viso:		-	120,60	4,05	29,86	2,76	160,83
	Neto po apdorojimo:			120,60				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, maišant, kol sutirštėja. Aliejus supilamas verdant. Kai košė sutirštėja, indas uždengiamas dangčiu, leidžiama košei išbrinkti. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA43A
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su obuoliais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	71,04	59,20	0,06	5,62	0,95	21,90
	Virtų masė			57,42				
2	Vanduo	ml	80,00	80,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Obuoliai salotoms	g	19,01	17,60	0,07	2,29	0,07	9,33
4	Citrinos	g	0,78	0,56	0,00	0,05	0,00	0,17
5	Cukrus	g	0,52	0,52	0,00	0,52	0,00	2,05
6	Joduota druska	g	0,26	0,26	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
8	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
9	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,03
10	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	4,00	4,00	4,00	0,00	0,00	36,00
	Iš viso:		-	80,39	4,13	8,50	1,02	69,53
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1. Burokėliai verdami ~ 1-1,5 val. Išvirti burokėliai atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, paruoštu iš vandens, druskos, pipirų, lauro lapų, išspausių citrinos sulčių, cukraus, gvazdikėlių, išmaišoma ir palaikoma ~1 val. Po to, marinas nupilamas. Į burokėlius sudedami obuoliai, druska, pipirai, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI19A
Patiekalo pavadinimas	Barščių sriuba (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	43,20	36,00	0,04	3,42	0,58	13,32
	Virtų masė			34,92				
2	Vanduo	ml	90,00	90,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Kopūstai švieži	g	18,00	15,00	0,03	0,81	0,23	3,30
4	Bulvės	g	12,60	10,50	0,01	1,92	0,21	8,51
5	Morkos	g	12,60	10,50	0,02	0,91	0,11	3,26
	Pakepinimas			8,93				
6	Svogūnai	g	8,48	7,50	0,02	0,67	0,11	2,63
	Pakepinimas			6,00				
7	Česnakai	g	3,45	3,00	0,01	0,84	0,19	3,84
	Pakepinimas			2,55				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,25	2,25	2,07	0,00	0,00	18,63
9	Citrinos	g	1,16	0,83	0,00	0,08	0,01	0,26
10	Cukrus	g	0,45	0,45	0,00	0,45	0,00	1,78
11	Joduota druska	g	0,53	0,53	0,00	0,00	0,00	0,00
12	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
13	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
14	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,48	2,20	9,12	1,42	55,60
	Neto po apdorojimo:			150,73				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Išverdami burokėliai (verdama ~1,5 val), nulupami, supjaustomi, sudedama druska, citrinos sultys, cukrus ir paliekama pastovėti. Morkos, česnakai ir svogūnai pakepinami. Į verdantį vandenį dedami kopūstai, bulvės, lauro lapai, druska, pipirai ir verdama ~10-15 min. Po to sudedami pamarinuoti burokėliai, pakepintos, pagal instrukciją Nr. 4, daržovės ir paverdama 10-15 min. Patiekama 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM75B
Patiekalo pavadinimas	Maltas kiaulienos pjausnys (tausojantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	65,92	64,00	12,16	0,00	10,56	151,68
2	Batonas (A)	g	8,00	8,00	0,22	5,07	0,75	24,11
3	Vanduo	ml	5,20	5,20	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Svogūnai	g	5,42	4,80	0,01	0,43	0,07	1,68
	Pakepinimas			3,84				
5	Česnakai	g	1,10	0,96	0,00	0,27	0,06	1,23
	Pakepinimas			0,82				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
7	Kiaušiniai (A)	g	4,00	4,00	0,47	0,03	0,49	6,28
8	Joduota druska	g	0,26	0,26	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
10	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
	Iš viso:		-	89,33	15,81	5,80	11,93	211,50
	Neto po apdorojimo:			80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbrušama pagal instrukciją Nr.3, sumalama. Daržovės apbrušamos pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos ir pakepinamos, pagal instrukciją Nr.4. Į maltą mėsą sudedamos pakepintos daržovės, vandenyje išmirkytas batonas, kiaušiniai, apbrušti pagal instrukciją Nr.2, druska, pipirai. Iš maltos mėsos suformuojamas plokščios, apvalios formos gaminyje ir kepamas orkaitėje arba konvekciniame krosnyje ~15-20min., pagal instrukciją Nr.5, kol vidinė mėsos temp. pasieks 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA7B
Patiekalo pavadinimas	Miežinių kruopų garnyras (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Miežinės kruopos (A)	g	43,32	43,32	0,56	30,76	4,46	138,10
	Privirimas garnyrui			129,96				
2	Vanduo	ml	108,00	108,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,42	0,42	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
	Iš viso:		-	133,98	3,88	30,76	4,46	167,91
	Neto po apdorojimo:			120,58				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, maišant, kol sutirštėja. Aliejus supilamas verdant. Kai košė sutirštėja, indas uždengiamas dangčiu, leidžiama košei išbrinkti. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA95E
Patiekalo pavadinimas	Morkų salotos su česnakais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	89,28	74,40	0,15	6,47	0,74	23,06
2	Česnakai	g	2,16	1,88	0,01	0,53	0,12	2,41
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	3,84	3,84	3,84	0,00	0,00	34,56
4	Joduota druska	g	0,26	0,26	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
		Iš viso:	-	80,39	4,00	7,00	0,86	60,06
		Neto po apdorojimo:		80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Morkos sutarkuojamos arba supjaustomos, įdedama smulkinto česnako, druskos, pipirų, aliejaus, gerai išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temp.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	SRI22C
Patiekalo pavadinimas	Špinatų sriuba su bulvėmis (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	150

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Špinatai šaldyti	g	30,90	30,00	0,09	1,05	0,84	6,60
2	Bulvės	g	33,75	28,13	0,03	5,15	0,56	22,78
3	Morkos	g	17,10	14,25	0,03	1,24	0,14	4,42
	Pakepinimas			12,11				
4	Svogūnai	g	11,02	9,75	0,03	0,87	0,14	3,41
	Pakepinimas			7,80				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,00	3,00	2,76	0,00	0,00	24,84
6	Cukrus	g	0,45	0,45	0,00	0,45	0,00	1,78
7	Joduota druska	g	0,45	0,45	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
9	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,04
10	Vanduo	ml	85,50	85,50	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	167,47	2,94	8,77	1,68	63,92
	Neto po apdorojimo:			150,72				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apčiuošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į verdantį pasūdytą vandenį sudedamos bulvės, cukrus, pipirai, lauro lapai ir verdama ~10-15 min., po to sudedamos pakepintos daržovės, špinatai ir dar paverdama ~5-10 min. Patiekama ne žemesnės nei 63 °C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM56B
Patiekalo pavadinimas	Kepta vištiena (tausojantis) (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	84,05	81,60	8,32	0,00	13,71	129,74
2	Grietinė 30% (A)	g	4,28	4,28	1,28	0,13	0,10	12,58
3	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,20	3,20	2,94	0,00	0,00	26,50
	Iš viso:	-	-	89,33	12,55	0,14	13,81	168,85
	Neto po apdorojimo:			80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma ~1,5-3cm gabaliukais, sudedama druska, pipirai, grietinė. Viskas išmaišoma ir kepama orkaitėje arba konvekciniėje krosnyje, pagal instrukciją Nr.5, ~15-20min., kol mėsos vidinė temp. pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA6D
Patiekalo pavadinimas	Perlinių kruopų garnyras (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Perlinės kruopos (A)	g	38,88	38,88	0,70	29,24	3,81	130,25
	Privirimas garnyru			116,64				
2	Vanduo	ml	216,00	216,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,36	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
	Iš viso:		-	120,60	4,01	29,24	3,81	160,06
	Neto po apdorojimo:			120,60				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, maišant, kol sutirštėja. Aliejus supilamas verdant. Kai košė sutirštėja, indas uždengiamas dangčiu, leidžiama košei išbrinkti. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA35B
Patiekalo pavadinimas	Šviežių kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	97,20	81,00	0,16	4,37	1,22	17,82
2	Morkos	g	14,40	12,00	0,02	1,04	0,12	3,72
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,00	5,00	5,00	0,00	0,00	45,00
4	Citrinos	g	1,40	1,00	0,00	0,09	0,01	0,31
5	Cukrus	g	1,15	1,15	0,00	1,15	0,00	4,54
6	Joduota druska	g	0,33	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
		Iš viso:	-	100,49	5,19	6,66	1,34	71,42
		Neto po apdorojimo:		100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apnuošiami pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami, dedama druska, pipirai, cukrus, aliejus, įspaudžiamos citrinos sultys. Viskas gerai išmaišoma. Realizacijos trukmė - 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6 °C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA611B
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių ir agurkų rinkinukas (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	30

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	21,60	18,00	0,02	1,71	0,29	6,66
2	Agurkai švieži	g	12,24	12,00	0,02	0,28	0,10	1,32
		Iš viso:	-	30,00	0,04	1,99	0,38	7,98
		Neto po apdorojimo:		30,00				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. supjaustomos Suvartoti per 24val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AVR12H
Patiekalo pavadinimas	Virti varškėtukai (tausojantis) (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Varškė 9% (A)	g	91,80	91,80	8,26	3,21	14,69	146,88
2	Krakmolas	g	27,00	27,00	0,03	22,52	0,11	88,02
3	Manų kruopos (A)	g	18,00	18,00	0,18	13,46	1,85	64,80
4	Kiaušiniai (A)	g	18,00	18,00	2,11	0,13	2,21	28,26
5	Cukrus	g	9,00	9,00	0,00	8,98	0,00	35,55
6	Joduota druska	g	0,63	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Vanduo	ml	270,00	270,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	164,43	10,58	48,30	18,86	363,51
		Neto po apdorojimo:		180,87				

Gamybos technologijos aprašymas:

I pertrintą varškę sudedami kiaušiniai, apnuošti pagal instrukciją Nr.2, cukrus, manai, druska, krakmolas ir išminkoma tešla. Iš tešlos daromi varškėtukai, kurie pavolijojami krakmole ir verdami ~5-10min. pasūdytame vandenyje. Laikoma 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	IVN3K
Patiekalo pavadinimas	Obuoliai (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Obuoliai	g	180,00	180,00	0,72	23,40	0,72	95,40
		Iš viso:	-	180,00	0,72	23,40	0,72	95,40
		Neto po apdorojimo:		180,00				

Gamybos technologijos aprašymas:

Vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1. Laikymo sąlygos: šviežios daržovės ir vaisiai, turi būti laikomi nuo 0 - +6 °C temp. jei gamintojas ženklime nenurodo kitaip

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML10F
Patiekalo pavadinimas	Lietiniai blynėliai su varškės 9% įdaru (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200/0

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	50,00	50,00	0,65	37,10	5,35	172,50
2	Vanduo	ml	54,00	54,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pienas 2,5% (A)	ml	40,00	40,00	1,00	1,92	1,28	22,00
4	Kiaušiniai (A)	g	10,00	10,00	1,17	0,07	1,23	15,70
5	Joduota druska	g	0,70	0,70	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Cukrus	g	0,60	0,60	0,00	0,60	0,00	2,37
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	4,00	4,00	3,68	0,00	0,00	33,12
8	Varškė 9% (A)	g	50,00	50,00	4,50	1,75	8,00	80,00
9	Kiaušiniai (A)	g	6,00	6,00	0,70	0,04	0,74	9,42
10	Cukrus	g	4,00	4,00	0,00	3,99	0,00	15,80
11	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	4,00	4,00	3,68	0,00	0,00	33,12
		Iš viso:	-	223,30	15,38	45,47	16,60	384,03
		Neto po apdorojimo:		200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Iš dalies miltų, vandens, kiaušinių, apvuoštų pagal instrukciją Nr.2, užmaišoma tešla, sudedama druska, cukrus, likę miltai, pamažu pilamas vanduo ir išmaišoma labai gerai, kad neliktų gumuliukų. Lietinių tešlos masė turi būti grietinėlės tirštumo. Į įkaitintą, riebalais pateptą keptuvę, pilama tešla ir kepami lietiniai blynai.

Įdaras: Į pertrintą varškę sudedami kiaušiniai, cukrus ir išmaišoma.

Patiekiama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 valandos.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML2G
Patiekalo pavadinimas	Sklindžiai su obuoliais (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	75,69	75,69	0,98	56,16	8,10	261,13
2	Pienas 2,5% (A)	ml	27,00	27,00	0,68	1,30	0,86	14,85
3	Vanduo	ml	37,80	37,80	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Kiaušiniai (A)	g	10,80	10,80	1,26	0,08	1,33	16,96
5	Obuoliai salotoms	g	38,88	36,00	0,14	4,68	0,14	19,08
6	Cukrus	g	4,50	4,50	0,00	4,49	0,00	17,78
7	Mielės sausos	g	1,08	1,08	0,01	0,09	0,16	0,82
8	Joduota druska	g	0,56	0,56	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	7,56	7,56	6,96	0,00	0,00	62,60
	Iš viso:		-	200,99	10,04	66,79	10,60	393,21
	Neto po apdorojimo:			180,89				

Gamybos technologijos aprašymas:

Pašildytame vandens - pieno mišinyje ištirpinama druska, mielės. Palaipsniui maišant sudedami miltai, su cukrumi ištrinti kiaušinio, apnuošto pagal instrukciją Nr.2, tryniai, supjaustyti obuoliai, apnuošti pagal instrukciją Nr.1. Viskas išmaišoma. Atsargiai į tešlą įmaišomi išplakti kiaušinių baltymai. Sklindžiai kepami aliejuje įkaitintoje keptuvėje. Pateikiama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GĖR91A
Patiekalo pavadinimas	Pienas 2,5% (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Pienas 2,5% (A)	ml	200,00	200,00	5,00	9,60	6,40	110,00
2	Vanduo	ml	0,98	0,98	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	200,98	5,00	9,60	6,40	110,00
		Neto po apdorojimo:		200,98				

Gamybos technologijos aprašymas:

I indą įpilama truputį vandens, kad neprisviltų pienas, supilamas pienas ir pakaitinamas. Pienas pateikiamas ne žemesnės nei 15°C temperatūros, jei pateikiamas karštas - 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML142D
Patiekalo pavadinimas	Sveikuoliški avižinių dribsnių ir obuolių blynėliai (A-1,3,7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Avižiniai dribsniai (A)	g	45,00	45,00	3,02	30,38	6,21	164,25
2	Vanduo	ml	45,00	45,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	28,80	28,80	0,37	21,37	3,08	99,36
4	Pienas 2,5% (A)	ml	27,00	27,00	0,68	1,30	0,86	14,85
5	Obuoliai salotoms	g	25,27	23,40	0,09	3,04	0,09	12,40
6	Kiaušiniai (A)	g	14,40	14,40	1,68	0,10	1,77	22,61
7	Cukrus	g	2,34	2,34	0,00	2,34	0,00	9,24
8	Joduota druska	g	0,63	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	14,40	14,40	13,25	0,00	0,00	119,23
		Iš viso:	-	200,97	19,09	58,52	12,02	441,95
		Neto po apdorojimo:		180,87				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kiaušiniai apduošiami pagal instrukciją Nr.2. Vaisiai apduošiami pagal instrukciją Nr.1. Avižiniai dribsniai užpilami pieno-vandens mišiniu, palaikoma ~15-20min., sudedami supjaustyti obuoliai, kiaušiniai, miltai, cukrus, druska ir išmaišoma. Kepama keptuvėje ~10-15min. Pateikiama 63°C temp. Realizacijos laikas 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AVR50F
Patiekalo pavadinimas	Varškėčiai su kukurūzų miltais (A-3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Varškė 9% (A)	g	133,20	133,20	11,99	4,66	21,31	213,12
2	Kukurūzų miltai	g	18,00	18,00	0,72	12,60	1,62	65,52
3	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	19,89	19,89	0,26	14,76	2,13	68,62
4	Kiaušiniai (A)	g	10,80	10,80	1,26	0,08	1,33	16,96
5	Cukrus	g	9,00	9,00	0,00	8,98	0,00	35,55
6	Joduota druska	g	0,63	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Kukurūzų miltai	g	1,89	1,89	0,08	1,32	0,17	6,88
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	7,56	7,56	6,96	0,00	0,00	62,60
		Iš viso:	-	200,97	21,26	42,40	26,56	469,24
		Neto po apdorojimo:		180,87				

Gamybos technologijos aprašymas:

Į pertrintą varškę suberiami kvietiniai ir kukurūzų miltai, kiaušiniai, apčiuoti pagal instrukciją Nr.2, cukrus, druska. Masė gerai išmaišoma, formuojami plokščios apvalios formos ~ 5-6cm pusgaminiai, kurie paviliojami kukurūzų miltuose ir apkepami iš abiejų pusių po 3-5 min.. Įkaitintuose riebaluose, po to dedami į įkaitintą orkaitę iki 200-220°C temp. ir dar kepami ~5-7min. Patiekiami ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	PAD103B
Patiekalo pavadinimas	Uogų padažas
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	20

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Šaldytos uogos	g	19,95	19,00	0,10	2,30	0,11	8,17
2	Cukrus	g	1,00	1,00	0,00	1,00	0,00	3,95
		Iš viso:	-	20,00	0,10	3,30	0,11	12,12
		Neto po apdorojimo:		20,00				

Gamybos technologijos aprašymas:

Uogos apnuošiamos pagal instrukciją Nr.1, sutrinamos, sudedamas cukrus ir išmaišoma. Patiekama 15°C temperatūros. Realizavimo laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML8G
Patiekalo pavadinimas	Aukštaičių blynai (A-1,3,7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	160

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	64,00	64,00	0,83	47,49	6,85	220,80
2	Kefyras 2,5% (A)	ml	41,60	41,60	1,04	1,66	1,21	21,63
3	Vanduo	ml	54,40	54,40	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Kiaušiniai (A)	g	7,44	7,44	0,87	0,05	0,92	11,68
5	Cukrus	g	3,20	3,20	0,00	3,19	0,00	12,64
6	Soda	g	0,64	0,64	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Joduota druska	g	0,48	0,48	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,88	6,88	6,33	0,00	0,00	56,97
		Iš viso:	-	178,64	9,07	52,40	8,97	323,72
		Neto po apdorojimo:		160,78				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kiaušiniai, apbrušiami pagal instrukciją Nr.2, išplakami, sudedama druska, cukrus. Į atskirą indą supilamas vanduo, kefyras, kefyre nugesinta soda ir išmaišoma. Į kefyro masę supilamas kiaušinio plakiny, nuolat maišant suberiami miltai. Viskas išmaišoma iki vienalytės masės. Iš paruoštos tešlos kepami blynai. Patiekama ne žemesnės nei 63 °C temperatūros. Realizacijos laikas 4 valandos.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML30G
Patiekalo pavadinimas	Sklindžiai su bananais (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	160

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	68,96	68,96	0,90	51,17	7,38	237,91
2	Pienas 2,5% (A)	ml	24,00	24,00	0,60	1,15	0,77	13,20
3	Vanduo	ml	33,60	33,60	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Kiaušiniai (A)	g	9,60	9,60	1,12	0,07	1,18	15,07
5	Bananai	g	41,60	32,00	0,10	7,39	0,38	31,04
6	Cukrus	g	3,20	3,20	0,00	3,19	0,00	12,64
7	Joduota druska	g	0,56	0,56	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,72	6,72	6,18	0,00	0,00	55,64
		Iš viso:	-	178,64	8,90	62,97	9,71	365,51
		Neto po apdorojimo:		160,78				

Gamybos technologijos aprašymas:

Į vandens pieno mišinį sudedama druska. Palaipsniui maišant sudedami miltai, su cukrumi ištrinti kiaušinio, aprušto pagal instrukciją Nr.2, tryniai, pagal instrukciją Nr.1 aprušti, susmulkinti arba sutrinti bananai. Viskas išmaišoma. Atsargiai į tešlą įmaišomi išplakti kiaušinių baltymai. Sklindžiai kepami aliejuje įkaitintoje keptuvėje. Patiekiami ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GĖR63A
Patiekalo pavadinimas	Kakava su pienu 2,5% be cukraus (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kakava	g	3,00	3,00	1,62	0,06	0,41	18,18
2	Vanduo	ml	118,30	118,30	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pienas 2,5% (A)	ml	102,00	102,00	2,55	4,90	3,26	56,10
		Iš viso:	-	223,30	4,17	4,96	3,67	74,28
		Neto po apdorojimo:		200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kakavos milteliai užpilami karštu vandeniu ir ištrinama iki vienalytės masės, pastoviai maišant, supilamas pienas, likęs vanduo ir užverdama. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML222H
Patiekalo pavadinimas	Mieliniai blynėliai (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	160

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	88,80	88,80	1,15	65,89	9,50	306,36
2	Vanduo	ml	36,80	36,80	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pienas 2,5% (A)	ml	35,20	35,20	0,88	1,69	1,13	19,36
4	Kiaušiniai (A)	g	5,92	5,92	0,69	0,04	0,73	9,29
5	Cukrus	g	3,60	3,60	0,00	3,59	0,00	14,22
6	Mielės sausos	g	1,12	1,12	0,01	0,09	0,17	0,85
7	Joduota druska	g	0,50	0,50	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,72	6,72	6,18	0,00	0,00	55,64
		Iš viso:	-	178,66	8,92	71,30	11,52	405,73
		Neto po apdorojimo:		160,79				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mažame truputį pašildyto vandens ir pieno mišinio kiekyje ištirpinama druska, cukrus, sudedamos mielės. Masė išmaišoma, supilamas pašildytas, likęs vandens ir pieno mišinys, sudedami kiaušiniai, apruošti pagal instrukciją Nr.2, pastoviai maišant suberiami miltai ir viskas išmaišoma iki vienalytės masės. Paruošta tešla ~10-15min. kildinama šiltoje vietoje, tešla vis pamaišoma. Blynai kepami iš abiejų pusių, įkaitintame aliejuje. Patiekama ne žemesnės nei 63 °C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR25F
Patiekalo pavadinimas	Tarkuotų bulvių cepelinai su kiaulienos mėsos įdaru
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	140/60

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	240,00	200,00	0,20	36,60	4,00	162,00
	Tarkuotų masė			100,00				
2	Bulvės	g	61,20	51,00	0,05	9,33	1,02	41,31
	Virtų masė			49,47				
3	Krakmolas	g	10,40	10,40	0,01	8,67	0,04	33,90
4	Vanduo	ml	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Kiaulienos mentė šaldyta	g	57,68	56,00	10,64	0,00	9,24	132,72
6	Joduota druska	g	0,60	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Svogūnai	g	7,68	6,80	0,02	0,61	0,10	2,38
	Pakepinimas			5,44				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,40	1,40	1,29	0,00	0,00	11,59
9	Vanduo	ml	400,00	400,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	223,31	12,21	55,21	14,40	383,91
		Neto po apdorojimo:		200,98				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Pusę kiekio bulvių sutarkuojamos ir nuspaudžiamos. Bulvių sunka ~15-20min. paliekama nusistovėti krakmolui, po to sunka nupilama, likęs krakmolas sudedamas į tarkuotas bulves. Kita pusė bulvių išverdamos pasūdytame vandenyje, sutrinamos ir sumaišomos su tarkuotomis bulvėmis. Į bulvių masę sudedama druska ir gerai išmaišoma. Iš gautos masės daromi paplotėliai, į vidurį dedamas paruoštas įdaras ir formuojami cepelinai, kurie verdami pasūdytame vandenyje ~20-30min. Įdaras: mėsa apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama, pridedama pakepintų svogūnų, pipirų, druskos ir išmaišoma. Patiekiami ne žemesnės nei 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide
Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus
Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)
Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML44D
Patiekalo pavadinimas	Kepti/virti varškės 9% sūrinukai (A-1;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Varškė 9% (A)	g	65,70	65,70	5,91	2,30	10,51	105,12
2	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	80,10	80,10	1,04	59,43	8,57	276,35
3	Cukrus	g	7,20	7,20	0,00	7,19	0,00	28,44
4	Joduota druska	g	0,72	0,72	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Kepimo milteliai	g	1,26	1,26	0,01	0,59	0,00	1,22
6	Vanduo	ml	42,39	42,39	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
		Iš viso:	-	200,97	10,27	69,51	19,08	440,94
		Neto po apdorojimo:		180,87				

Gamybos technologijos aprašymas:

Varškė pertrinama, sudedamas cukrus, druska, vanduo, išmaišoma. Nuolat maišant, sudedami miltai, kepimo milteliai. Iškočiojami ilgi voleliai, supjaustomi skersai mažais gabalėliais, suberiami į skardą ir kepami konvekciniėje krosnyje arba orkaitėje 180-200°C temp., ~10-15min., kol gražiai parusvės. Antras būdas: Supjaustyti sūrinukai dedami į verdantį, pasūdytą vandenį ir verdami ~10-15min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AAP11B
Patiekalo pavadinimas	Varškės 9% apkepas su sorų kruopomis (tausojantis) (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Sorų kruopos	g	12,60	12,60	0,37	8,76	1,34	44,35
	Privirimas			37,80				
2	Vanduo	ml	90,00	90,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Varškė 9% (A)	g	108,00	108,00	9,72	3,78	17,28	172,80
4	Cukrus	g	9,00	9,00	0,00	8,98	0,00	35,55
5	Joduota druska	g	0,54	0,54	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Kiaušiniai (A)	g	12,60	12,60	1,47	0,09	1,55	19,78
7	Manų kruopos (A)	g	9,00	9,00	0,09	6,73	0,93	32,40
8	Vanduo	ml	15,03	15,03	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
10	Džiūvėsėliai (A)	g	5,40	5,40	0,57	3,85	0,46	21,44
	Iš viso:		-	200,97	15,53	32,19	21,55	356,13
	Neto po apdorojimo:			180,87				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos išverdamos. Į pertrintą varškę sudedamas cukrus, druska, kiaušiniai, apvirsti pagal instrukciją Nr.2, išvirtos kruopos, užplikytos karštu vandeniu manų kruopos, išmaišoma. Paruošta masė dedama į išleptą aliejumi ir pabarstytą džiūvėsėliais kepimo skardą, kepama 180°C temp. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML29A
Patiekalo pavadinimas	Varškės 9% virtinukai (tausojantis) (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išgaiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	50,40	50,40	0,66	37,40	5,39	173,88
2	Vanduo	ml	28,80	28,80	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Kiaušiniai (A)	g	9,00	9,00	1,05	0,06	1,11	14,13
4	Joduota druska	g	0,63	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Cukrus	g	5,40	5,40	0,00	5,39	0,00	21,33
6	Varškė 9% (A)	g	68,40	68,40	6,16	2,39	10,94	109,44
7	Sviestas 82% (A)	g	0,90	0,90	0,74	0,01	0,00	6,69
8	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	0,27	0,27	0,00	0,20	0,03	0,93
9	Joduota druska	g	0,63	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Vanduo	ml	180,00	180,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	164,43	8,61	45,45	17,48	326,40
	Neto po apdorojimo:			180,87				

Gamybos technologijos aprašymas:

Į miltus supilamas šiltas vanduo. Įmušami kiaušiniai, apčiuoti pagal instrukciją Nr.2, dedama druska, cukrus, pertrinta varškė ir sviestas. Tešla maišoma, kol susidaro vienalytė masė, formuojamas volelis, kuris supjaustomas vienodo dydžio gabalėliais. Virtinukai sudedami į verdantį, pasūdytą vandenį ir ant silpnos kaitros verdama ~5-7 min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	PAD2C
Patiekalo pavadinimas	Grietinės 30% ir sviesto 82% padažas (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	20

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Sviestas 82% (A)	g	8,00	8,00	6,56	0,06	0,04	59,44
2	Grietinė 30% (A)	g	14,33	14,33	4,30	0,44	0,34	42,13
		Iš viso:	-	22,33	10,86	0,51	0,38	101,57
		Neto po apdorojimo:		20,10				

Gamybos technologijos aprašymas:

Sviestas ištirpinamas, pridedama grietinės ir pakaitinama. Patiekiamas ne žemesnės nei 63 °C temp. Realizacijos trukmė ne ilgiau kaip 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM15B
Patiekalo pavadinimas	Vištienos kukulis su morkomis (tausojantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	65,10	63,20	6,45	0,00	10,62	100,49
2	Morkos	g	9,60	8,00	0,02	0,70	0,08	2,48
	Pakepinimas			6,80				
3	Svogūnai	g	4,52	4,00	0,01	0,36	0,06	1,40
	Pakepinimas			3,20				
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,40	2,40	2,21	0,00	0,00	19,87
5	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	8,00	8,00	0,10	5,94	0,86	27,60
6	Kiaušiniai (A)	g	5,20	5,20	0,61	0,04	0,64	8,16
7	Joduota druska	g	0,44	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,08	0,08	0,01	0,05	0,01	0,25
9	Vanduo	ml	24,00	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	89,32	9,40	7,08	12,26	160,25
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama. Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos ir pakepinamos aliejuje, pagal instrukciją Nr.4. Į maltos vištienos masę sudedamos pakepintos daržovės, kiaušiniai, apbrušti pagal instrukciją Nr.2, miltai, druska, pipirai, išmaišoma, formuojami kukuliai, kurie troškinami, pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizavimo laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML21D
Patiekalo pavadinimas	Mieliniai blyneliai su varške (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	90,36	90,36	1,17	67,05	9,67	311,74
2	Kiaušiniai (A)	g	4,68	4,68	0,55	0,03	0,58	7,35
3	Varškė 9% (A)	g	20,88	20,88	1,88	0,73	3,34	33,41
4	Vanduo	ml	34,20	34,20	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pienas 2,5% (A)	ml	38,16	38,16	0,95	1,83	1,22	20,99
6	Cukrus	g	3,24	3,24	0,00	3,23	0,00	12,80
7	Mielės sausos	g	1,26	1,26	0,02	0,10	0,19	0,96
8	Joduota druska	g	0,65	0,65	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	7,56	7,56	6,96	0,00	0,00	62,60
	Iš viso:		-	200,99	11,53	72,98	14,99	449,84
	Neto po apdorojimo:			180,89				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mažame truputį pašildyto vandens ir pieno mišinio kiekyje ištirpinama druska, cukrus, sudedamos mielės. Masė išmaišoma, supilamas pašildytas, likęs vandens ir pieno mišinys, sudedami kiaušiniai, apruošti pagal instrukciją Nr.2, pastoviai maišant suberiami miltai, sudedama sutrinta varškė ir išmaišoma iki vienalytės masės. Paruošta tešla ~10-15min. kildinama šiltoje vietoje, tešla vis pamaišoma. Blynai kepami iš abiejų pusių, įkaitintame aliejuje.

Patiekiama ne žemesnės nei 63 °C temperatūros.

Realizacijos laikas 4 valandos.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM206A
Patiekalo pavadinimas	Troškinta vištiena su morkomis ir žirneliais (tausojantis) (A-1;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100/0

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	72,10	70,00	7,14	0,00	11,76	111,30
	Virtų masė			59,50				
2	Joduota druska	g	0,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
4	Morkos	g	21,60	18,00	0,04	1,57	0,18	5,58
	Pakepinimas			15,30				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,00	2,00	1,84	0,00	0,00	16,56
6	Žali žirneliai šaldyti	g	15,45	15,00	0,06	2,55	0,96	10,50
7	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	1,55	1,55	0,02	1,15	0,17	5,35
8	Sviestas 82% (A)	g	3,00	3,00	2,46	0,02	0,02	22,29
9	Vanduo	ml	15,00	15,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	111,66	11,56	5,30	13,08	171,61
	Neto po apdorojimo:			100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apdušiamą pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma ~1,5-3 cm gabalėliais, sudedama druska, pipirai ir troškinama, pagal instrukciją Nr.5, ~10-15min. Daržovės apdušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos ir pakepinamos. Daržovės sudedamos į mėsos puodą. Miltai pakepinami svieste, pastoviai maišant supilamas vanduo, užvirinama. Gautas padažas supilamas į puodą, sudedami žirneliai, druska, pipirai ir dar ~10-15 min. viskas patroškinama, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks 75°C temp. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA165A
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su salotų padažu (aliej, česn, citr.) (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	110

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g.	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	118,80	99,00	0,10	9,41	1,58	36,63
	Virtų masė			96,03				
2	Vanduo	ml	110,00	110,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,28	0,28	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Pipirai juodieji žirneliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
5	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
6	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,04
7	Citrinos	g	1,08	0,77	0,00	0,07	0,01	0,24
8	Cukrus	g	0,55	0,55	0,00	0,55	0,00	2,17
9	Svogūnai	g	7,46	6,60	0,02	0,59	0,09	2,31
	Pakepinimas			5,28				
10	Česnakai	g	0,76	0,66	0,00	0,18	0,04	0,84
11	Cukrus	g	0,55	0,55	0,00	0,55	0,00	2,17
12	Citrinos	g	0,77	0,55	0,00	0,05	0,00	0,17
13	Joduota druska	g	0,33	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00
14	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
15	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,50	5,50	5,50	0,00	0,00	49,50
		Iš viso:	-	110,54	5,63	11,42	1,73	94,17
		Neto po apdorojimo:		110,54				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr. 1. Burokėliai išverdami (verdama ~ 1-1,5 val.), atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, palaikoma ~1val., po to marinas nupilamas.
Marinatas: į karštą vandenį dedami pipirai, druska, lauro lapai, gvazdikėliai, cukrus, išspaustos citrinos sultys ir verdama 10-15 min.
Svogūnai susmulkinami, sudedama druska, cukrus, pipirai, išspaustos citrinos sultys, aliejus ir išmaišoma.
Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide
Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus
Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)
Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AAP5B
Patiekalo pavadinimas	Varškės 9% apkepas (tausojantis) (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Varškė 9% (A)	g	95,40	95,40	8,59	3,34	15,26	152,64
2	Kefyras 2,5% (A)	ml	45,00	45,00	1,13	1,80	1,31	23,40
3	Manų kruopos (A)	g	34,92	34,92	0,35	26,12	3,60	125,71
4	Kiaušiniai (A)	g	8,10	8,10	0,95	0,06	1,00	12,72
5	Cukrus	g	8,82	8,82	0,00	8,80	0,00	34,84
6	Joduota druska	g	0,54	0,54	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Džiūvėsėliai (A)	g	4,59	4,59	0,49	3,27	0,39	18,22
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
		Iš viso:	-	200,97	14,81	43,39	21,55	397,34
		Neto po apdorojimo:		180,87				

Gamybos technologijos aprašymas:

Manų kruopos užpilamos kefyru, palaikomos ~30min. Pertrinta varškė sumaišoma su išbrinkintomis manų kruopomis, cukrumi, išplaktais ir pagal instrukciją Nr.2, apruoštais kiaušiniiais, druska. Paruošta masė dedama į išteptą riebalais, pabarstytą džiūvėsėliais kepimo skardą. Masės paviršius išlyginamas ir kepamas kepimo krosnyje ~180°C temp. ~40min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM189A
Patiekalo pavadinimas	Kiaulienos plovė (tausoiantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200/0

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	55,62	54,00	10,26	0,00	8,91	127,98
2	Joduota druska	g	0,66	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
4	Ryžių kruopos	g	45,00	45,00	0,86	34,56	3,20	151,65
	Privirimas			135,00				
5	Vanduo	ml	200,00	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Morkos	g	18,12	15,10	0,03	1,31	0,15	4,68
	Pakepinimas			12,84				
7	Svogūnai	g	11,30	10,00	0,03	0,89	0,14	3,50
	Pakepinimas			8,00				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,00	6,00	5,52	0,00	0,00	49,68
9	Pomidorų padažas	g	6,00	6,00	0,00	1,31	0,15	5,70
10	Joduota druska	g	0,78	0,78	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	223,30	16,70	38,08	12,55	343,25
	Neto po apdorojimo:			200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr. 3, supjaustoma ~ 1,5-3 cm gabalėliais ir patroškina pagal instrukciją Nr.5. Daržovės, apbruosiamos pagal instrukciją Nr. 1, susmulkinamos ir pakepinamos, pagal instrukciją Nr.4, sudedamos į puodą su mėsa, suberiami ryžiai, pipirai, druska, pomidorų padažas ir troškina 20-25min., ant silpnos kaitros, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizavimo laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR6B
Patiekalo pavadinimas	Bulvių plokštainis su kiauliena (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	345,60	288,00	0,29	52,70	5,76	233,28
	Tarkuotų masė			144,00				
2	Pienas 2,5% (A)	ml	10,80	10,80	0,27	0,52	0,35	5,94
3	Vanduo	ml	9,00	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Kiaulienos mentė šaldyta	g	33,37	32,40	6,16	0,00	5,35	76,79
	Pakepinimas			29,16				
5	Svogūnai	g	4,07	3,60	0,01	0,32	0,05	1,26
	Pakepinimas			2,88				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,79	2,79	2,57	0,00	0,00	23,10
7	Joduota druska	g	0,54	0,54	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
9	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,80	1,80	1,66	0,00	0,00	14,90
	Iš viso:		-	200,99	10,95	53,55	11,50	355,33
	Neto po apdorojimo:			180,89				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma. Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Svogūnai supjaustomi ir pakepinami kartu su mėsa. Bulvės sutarkuojamos, maišant, užpilamos verdančiu pienu vandens mišiniu, sudedama pakepinta mėsa su svogūnais, druska, pipirai ir išmaišoma. Paruošta bulvių masė pilama į aliejumi pateptą skardą, kepama 200-230°C temp. orkaitėje arba konvekciniame krosnyje, ~35-50min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM542C
Patiekalo pavadinimas	Kvietinių kruopų ir vištienos plovas (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	55,62	54,00	5,51	0,00	9,07	85,86
2	Joduota druska	g	0,63	0,63	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
4	Kvietinės kruopos (A)	g	41,40	41,40	0,46	29,52	5,30	135,92
	Privirimas			124,20				
5	Vanduo	ml	135,00	135,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Morkos	g	10,80	9,00	0,02	0,78	0,09	2,79
	Pakepinimas			7,65				
7	Svogūnai	g	6,10	5,40	0,02	0,48	0,08	1,89
	Pakepinimas			4,32				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,60	3,60	3,31	0,00	0,00	29,81
9	Pomidorų padažas	g	6,57	6,57	0,00	1,43	0,16	6,24
	Iš viso:		-	200,99	9,31	32,23	14,70	262,56
	Neto po apdorojimo:			180,89				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, susmulkinama maždaug 1,5-3 cm gabalėliais, suberiama druska, pipirai, sudedama į puodą, užpilama vandeniu ir troškinama ~15-20min. Daržovės apbruosiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos ir pakepinamos pagal instrukciją Nr.4, sudedamos į mėsos puodą, supilamas pomidorų padažas, suberiamos nuplautos kruopos ir baigiama troškinti orkaitėje 200-220°C temperatūroje ~15-20 min., kol mėsos vidinė temp. pasieks 75°C temp. Patiekama 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM449D
Patiekalo pavadinimas	Kiauliena troškinta su šviežiais kopūstais (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	84,05	81,60	15,50	0,00	13,46	193,39
2	Joduota druska	g	0,36	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,04
4	Kopūstai švieži	g	36,00	30,00	0,06	1,62	0,45	6,60
5	Morkos	g	10,08	8,40	0,02	0,73	0,08	2,60
	Pakepinimas			7,14				
6	Svogūnai	g	6,78	6,00	0,02	0,53	0,08	2,10
	Pakepinimas			4,80				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	4,08	4,08	3,75	0,00	0,00	33,78
8	Pomidorų padažas	g	6,00	6,00	0,00	1,31	0,15	5,70
	Iš viso:		-	133,99	19,35	4,20	14,23	244,22
	Neto po apdorojimo:			120,59				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbrušama pagal instrukciją Nr.3. Daržovės apbrušamos pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos. Mėsa supjaustoma 20-30g gabaliukais, sudedama druska, pipirai ir troškina ~15min., sudedami supjaustyti švž. kopūstai ir troškina 10-15min., kol mėsos vidinė temperatūra pasieks 75°C temp., po to sudedamos pakepintos morkos ir svogūnai, pomidorų padažas ir vėl troškina 10min. Patiekama 63°C temp. Realizavimo laikas 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA1B
Patiekalo pavadinimas	Bulvių garnyras (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	137,64	114,70	0,11	20,99	2,29	92,91
	Virtų masė			111,26				
2	Vanduo	ml	150,00	150,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,39	0,39	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	111,65	0,11	20,99	2,29	92,91
	Neto po apdorojimo:			100,48				

Gamybos technologijos aprašymas:

Bulvės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos ir verdamos ~20-25min. pasūdytame vandenyje (vandens tiek, kad būtų visiškai apsemtos bulvės). Po to nusunkiamos ir nugarinamos. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM54B
Patiekalo pavadinimas	Garuose troškinti šilkiniai vištienos maltinukai (tausojantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	65,92	64,00	6,53	0,00	10,75	101,76
2	Batonas (A)	g	8,00	8,00	0,22	5,07	0,75	24,11
3	Vanduo	ml	4,80	4,80	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Krakmolos	g	4,00	4,00	0,00	3,34	0,02	13,04
5	Kiaušiniai (A)	g	3,20	3,20	0,37	0,02	0,39	5,02
6	Svogūnai	g	4,88	4,32	0,01	0,38	0,06	1,51
	Pakepinimas			3,46				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
8	Joduota druska	g	0,26	0,26	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
10	Vanduo	ml	24,00	24,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	89,33	8,62	8,82	11,98	158,72
		Neto po apdorojimo:		80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apduščiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama su vandeniu išmirkytu batonu. Į faršą sudedamas krakmolos, druska, pipirai, kiaušiniai, apdušti pagal instrukciją Nr.2, svogūnai, apdušti pagal instrukciją Nr.1 ir pakepinti. Viskas išmaišoma, formuojami maltiniai, kurie troškinami, pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks ne mažesnę nei 75°C temp. Patiekama 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrimo galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR24B
Patiekalo pavadinimas	Virtų bulvių cepelinai su kiaulienos įdaru (tausojantis) (A-3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200/0

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	192,00	160,00	0,16	29,28	3,20	129,60
	Virtų masė			155,20				
2	Vanduo	ml	200,00	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Krakmolas	g	18,00	18,00	0,02	15,01	0,07	58,68
4	Kiaušiniai (A)	g	5,00	5,00	0,59	0,04	0,62	7,85
5	Joduota druska	g	0,60	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Kiaulienos mentė šaldyta	g	43,26	42,00	7,98	0,00	6,93	99,54
	Pakepinimas			37,80				
7	Svogūnai	g	5,20	4,60	0,01	0,41	0,06	1,61
	Pakepinimas			3,68				
8	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,40	2,40	2,21	0,00	0,00	19,87
9	Joduota druska	g	0,62	0,62	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
11	Vanduo	ml	200,00	200,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	223,32	10,97	44,75	10,88	317,21
	Neto po apdorojimo:			200,99				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Bulvės išverdamos (verdamos ~30 min.) pasūdytame vandenyje. Išvirtos bulvės atvėsinaamos, nulupamos ir sutrinamos, įmušami kiaušiniai, apbrušti pagal instrukciją Nr.2, krakmolas, druska, viskas išmaišoma. Iš masės daromi paplotėliai, ant jų vidurio dedamas įdaras ir formuojami cepelinai. Paruošti cepelinai verdami pasūdytame vandenyje ~20-25 min.
Įdaras: mėsa apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama, sudedami supjaustyti svogūnai, druska, pipirai ir pakepinama.
Patiekiama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide
Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus
Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)
Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA6B
Patiekalo pavadinimas	Perlinių kruopų garnyras (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	110

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Perlinės kruopos (A)	g	35,64	35,64	0,64	26,80	3,49	119,39
	Privirimas garnyrui			106,92				
2	Vanduo	ml	198,00	198,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,33	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,30	3,30	3,04	0,00	0,00	27,32
	Iš viso:		-	110,55	3,68	26,80	3,49	146,72
	Neto po apdorojimo:			110,55				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, maišant, kol sutirštėja. Aliejus supilamas verdant. Kai košė sutirštėja, indas uždengiamas dangčiu, leidžiama košei išbrinkti. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AVR18B
Patiekalo pavadinimas	Virtinukai "Tinginėliai" (tausojuantis) (A-1;3;7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Varškė 9% (A)	g	63,63	63,63	5,73	2,23	10,18	101,81
2	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	42,68	42,68	0,55	31,67	4,57	147,24
3	Vanduo	ml	39,60	39,60	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Kiaušiniai (A)	g	9,00	9,00	1,05	0,06	1,11	14,13
5	Cukrus	g	9,00	9,00	0,00	8,98	0,00	35,55
6	Joduota druska	g	0,54	0,54	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Vanduo	ml	270,00	270,00	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	164,45	7,33	42,94	15,85	298,73
		Neto po apdorojimo:		180,89				

Gamybos technologijos aprašymas:

Į pertrintą varškę sudedami miltai, supilamas vanduo, kiaušiniai, apčiuoti pagal instrukciją Nr.2, cukrus, druska ir gerai išmaišoma iki vientisos masės. Masė iškočiojama, supjaustoma 25mm pločio juostelėmis. Juostelės supjaustomos trikampio arba stačiakampio formos figūromis. Verdama ~4-5 min., pasūdytame vandenyje. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM6018B
Patiekalo pavadinimas	Troškinti kiaulienos maltinukai (tausojantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	65,92	64,00	12,16	0,00	10,56	151,68
2	Batonas (A)	g	9,60	9,60	0,27	6,09	0,90	28,93
3	Vanduo	ml	4,28	4,28	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Krakmolai	g	4,00	4,00	0,00	3,34	0,02	13,04
5	Svogūnai	g	4,52	4,00	0,01	0,36	0,06	1,40
6	Kiaušiniai (A)	g	3,20	3,20	0,37	0,02	0,39	5,02
7	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
		Iš viso:	-	89,33	12,82	9,81	11,93	200,10
		Neto po apdorojimo:		80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apduošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Mėsa apduošiamą pagal instrukciją Nr.3, sumalama su vandenyje išmirkytu batonu. Sudedama druska, pipirai, krakmolai, kiaušiniai, apduošti pagal instrukciją Nr.2, svogūnai, išmaišoma. Formuojami maltiniai, kurie troškinami pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temperatūra pasieks ne žemesnę nei 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA43J
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su obuoliais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	70

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	62,16	51,80	0,05	4,92	0,83	19,17
	Virtų masė			50,25				
2	Vanduo	ml	70,00	70,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Obuoliai salotoms	g	16,63	15,40	0,06	2,00	0,06	8,16
4	Citrinos	g	0,69	0,49	0,00	0,05	0,00	0,15
5	Cukrus	g	0,46	0,46	0,00	0,45	0,00	1,80
6	Joduota druska	g	0,23	0,23	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,02
8	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,02
9	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,02
10	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	3,50	3,50	3,50	0,00	0,00	31,50
	Iš viso:		-	70,34	3,62	7,44	0,90	60,84
	Neto po apdorojimo:			70,34				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apdorojami pagal instrukciją Nr.1. Burokėliai verdami ~ 1-1,5 val. Išvirti burokėliai atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, paruoštu iš vandens, druskos, pipirų, lauro lapų, išspausių citrinos sulčių, cukraus, gvazdikėlių, išmaišoma ir palaikoma ~1 val. Po to, marinas nupilamas. Į burokėlius sudedami obuoliai, druska, pipirai, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM6020B
Patiekalo pavadinimas	Maltas kiaulienos kebabas (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	76,63	74,40	14,14	0,00	12,28	176,33
2	Kiaušiniai (A)	g	6,40	6,40	0,75	0,04	0,79	10,05
3	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	6,40	6,40	0,08	4,75	0,68	22,08
4	Žalumynai (džiovinti arba šviežūs)	g	0,80	0,80	0,04	0,41	0,18	2,21
5	Joduota druska	g	0,44	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Pipirai juodieji malti	g	0,08	0,08	0,01	0,05	0,01	0,25
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	0,80	0,80	0,74	0,00	0,00	6,62
		Iš viso:	-	89,32	15,75	5,26	13,94	217,54
		Neto po apdorojimo:		80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Žalumynai apduošiami pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami. Mėsa apduošama pagal instrukciją Nr.3, sumalama, dedami pipirai, druska, apduošti pagal instrukciją Nr.2 kiaušiniai, miltai, gerai išmaišoma, formuojami sardelės formos pusgaminiai, kurie dedami į aliejumi išteptą kepimo skardą ir kepami orkaitėje arba konvekciniame krosnyje, kombinuotu režimu, 170°C temp., ~15-20min., kol gražiai apkeps ir vidinė mėsos temp. pasieks 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA230E
Patiekalo pavadinimas	Orkaitėje keptos bulvių skiltelės (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	157,25	131,04	0,13	23,98	2,62	106,14
2	Joduota druska	g	0,60	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,04	2,04	1,88	0,00	0,00	16,89
		Iš viso:	-	133,68	2,01	23,98	2,62	123,03
		Neto po apdorojimo:		120,31				

Gamybos technologijos aprašymas:

Bulvės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, Supjaustomos skiltelėmis, sudedamos į aliejumi išteptą skardą, apibarstomos druska ir keamos orkaitėje ~15-20min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM93B
Patiekalo pavadinimas	Kiaulienos maltinukas (tausojuantis) (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kiaulienos mentė šaldyta	g	65,92	64,00	12,16	0,00	10,56	151,68
2	Batonas (A)	g	6,40	6,40	0,18	4,06	0,60	19,29
3	Vanduo	ml	4,00	4,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Svogūnai	g	4,52	4,00	0,01	0,36	0,06	1,40
	Pakepinimas			3,20				
5	Česnakai	g	0,92	0,80	0,00	0,22	0,05	1,02
	Pakepinimas			0,68				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
7	Kiaušiniai (A)	g	3,60	3,60	0,42	0,03	0,44	5,65
8	Joduota druska	g	0,24	0,24	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
10	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	4,00	4,00	0,05	2,97	0,43	13,80
11	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
	Iš viso:		-	89,33	15,77	7,64	12,14	219,37
	Neto po apdorojimo:			80,40				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbruosiama pagal instrukciją Nr.3, sumalama, kartu su vandeniu išbrinkintu batonu. Daržovės apbruosiama pagal instrukciją Nr.1, supjaustomos ir pakepinamos pagal instrukciją Nr.4. Į maltą mėsą sudedami kiaušiniai, apbruosti pagal instrukciją Nr.2, pakepintos daržovės, druska, pipirai ir išmaišoma. Iš maltos mėsos suformuojami apvalios, plokščios formos maltiniai, kurie paviliojami miltuose ir kepami orkaitėje arba konvekciniame krosnyje, pagal instrukciją Nr.5, kol mėsos vidinė temp. pasieks ne žemesnę nei 75°C temp., ~15-20min. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM6021B
Patiekalo pavadinimas	Vištienos kebabas (A-1;3)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Vištienos šlaunelių mėsa šaldyta	g	88,58	86,00	8,77	0,00	14,45	136,74
2	Joduota druska	g	0,76	0,76	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Pipirai juodieji malti	g	0,16	0,16	0,01	0,10	0,02	0,49
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,40	2,40	2,21	0,00	0,00	19,87
	Iš viso:		-	89,32	10,99	0,10	14,47	157,11
	Neto po apdorojimo:			80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Mėsa apbrušiama pagal instrukciją Nr.3, supjaustoma plonomis pailgomis juostelėmis. Apmišoma druska, pipirais. Dedama į aliejumi išteptą kepimo skardą ir kepama orkaitėje arba konvekciniame krosnyje, kombinuotu režimu, 170°C temp., ~15min., kol gražiai apkeps ir vidinė mėsos temp. pasieks 75°C temp. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA240B
Patiekalo pavadinimas	Orkaitėje keptos bulvių skiltelės su žalumynais (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	120

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	149,69	124,74	0,12	22,83	2,49	101,04
2	Krapai šviežūs	g	2,64	2,40	0,01	0,18	0,06	0,74
3	Joduota druska	g	0,60	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,00	6,00	5,52	0,00	0,00	49,68
		Iš viso:	-	133,74	5,65	23,01	2,55	151,47
		Neto po apdorojimo:		120,37				

Gamybos technologijos aprašymas:

Bulvės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Paverdamos ~15min. Apvirtos bulvės supjaustomos skiltelėmis, sudedamos į aliejumi išteptą skardą, apibarstomos druska, krapais ir keamos orkaitėje ~20-25min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	PAD201A
Patiekalo pavadinimas	Jogurtinis padažas (A-7)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išseiga 1 porc. (gramais)	20

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Natūralus jogurtas (A)	g	19,00	19,00	0,55	1,27	0,84	13,49
2	Česnakai	g	0,46	0,40	0,00	0,11	0,02	0,51
3	Citrinos	g	0,67	0,48	0,00	0,04	0,00	0,15
4	Žalumynai (džiovinti arba šviežūs)	g	0,10	0,10	0,00	0,05	0,02	0,28
5	Joduota druska	g	0,09	0,09	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
		Iš viso:	-	20,09	0,56	1,49	0,89	14,49
		Neto po apdorojimo:		20,09				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1, česnakai susmulkinami, iš citrinos išspaudžiamos sultys. Į jogurtą sudedami česnakai, citrinos sultys, druska, pipirai, žalumynai ir išmaišoma. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR349C
Patiekalo pavadinimas	Troškintos daržovės su pomidorų padažu (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	67,20	56,00	0,06	10,25	1,12	45,36
2	Vanduo	ml	20,00	20,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Žiediniai kopūstai	g	72,80	56,00	0,17	2,80	1,06	13,44
4	Morkos	g	43,20	36,00	0,07	3,13	0,36	11,16
	Pakepinimas			30,60				
5	Svogūnai	g	15,82	14,00	0,04	1,25	0,20	4,90
	Pakepinimas			11,20				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	8,00	8,00	7,36	0,00	0,00	66,24
7	Šparaginės pupelės šaldytos	g	20,60	20,00	0,06	1,52	0,40	5,20
8	Pomidorų padažas	g	12,80	12,80	0,00	2,79	0,32	12,16
9	Manų kruopos (A)	g	8,00	8,00	0,08	5,98	0,82	28,80
10	Joduota druska	g	0,70	0,70	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	223,30	7,84	27,72	4,28	187,26
	Neto po apdorojimo:			200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apčiuošiamos pagal instrukcija Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Į puodą sudedamos bulvės, druska, vanduo ir troškinama ~20min. Po to sudedamos pakepintos daržovės, žiediniai kopūstai, pupelės, manai, pomidorų padažas ir viskas dar troškinama ~15min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AML24A
Patiekalo pavadinimas	Makaronai su daržovėmis (tausojuantis) (augalinis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	136/34

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Makaronai (A)	g	47,18	47,18	0,14	35,76	5,09	169,36
	Privirimas			141,53				
2	Vanduo	ml	85,00	85,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Morkos	g	15,71	13,09	0,03	1,14	0,13	4,06
	Pakepinimas			11,13				
4	Svogūnai	g	12,68	11,22	0,03	1,00	0,16	3,93
	Pakepinimas			8,98				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	3,40	3,40	3,13	0,00	0,00	28,15
6	Žali žirneliai šaldyti	g	12,61	12,24	0,05	2,08	0,78	8,57
7	Pomidorų padažas	g	11,90	11,90	0,00	2,59	0,30	11,31
8	Joduota druska	g	0,61	0,61	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,05
	Iš viso:		-	189,80	3,38	42,58	6,47	225,42
	Neto po apdorojimo:			170,82				

Gamybos technologijos aprašymas:

Makaronai verdami pasūdytame vandenyje 10-15min. (arba vadovautis instrukcija ant pakuotės). Daržovės apbrušiamos pagal instrukcija Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami, tada sudedami žalieji žirneliai, pomidorų padažas, pipirai, druska ir dar 5-10 min.viskas patroškinama. Daržovės užpilamos ant makaronų ir gerai išmaišoma. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR360A
Patiekalo pavadinimas	Grikių ir daržovių maltinukai (tausojantis) (augalinis) (A-9)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	180

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Grikių kruopos	g	45,00	45,00	1,40	31,19	5,67	157,05
	Privirimas			90,00				
2	Vanduo	ml	67,50	67,50	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Salierų šaknys (A)	g	21,60	18,00	0,05	1,31	0,23	4,50
	Pakepinimas			15,30				
4	Morkos	g	65,88	54,90	0,11	4,78	0,55	17,02
	Pakepinimas			46,67				
5	Bulvės	g	43,20	36,00	0,04	6,59	0,72	29,16
	Virtų masė			34,92				
6	Porai	g	9,90	9,00	0,03	0,61	0,20	2,70
	Pakepinimas			7,20				
7	Joduota druska	g	0,81	0,81	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Pipirai juodieji malti	g	0,09	0,09	0,01	0,06	0,01	0,28
9	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	5,99	5,99	5,51	0,00	0,00	49,63
	Iš viso:		-	200,98	7,14	44,53	7,38	260,34
	Neto po apdorojimo:			180,88				

Gamybos technologijos aprašymas:

Paruoštos kruopos suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ~20-25 min. Išvirtos kruopos atvėsinaamos. Daržovės apnuošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Bulvės išverdamos ir sutrinamos. Morkos, porai, salierai pakepinami. Į kruopas sudedamos pakepintos daržovės, trintos bulvės, pipirai, druska ir išmaišoma. Iš gautos masės formuojami maltinukai ir kepami ~8 -10min. Patiekiami 63°C temp. Realizacijos laikas 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	PAD129C
Patiekalo pavadinimas	Daržovių padažas (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	30

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	13,68	11,40	0,02	0,99	0,11	3,53
	Pakepinimas			9,69				
2	Svogūnai	g	8,48	7,50	0,02	0,67	0,11	2,63
	Pakepinimas			6,00				
3	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	2,40	2,40	2,21	0,00	0,00	19,87
4	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	1,50	1,50	0,02	1,11	0,16	5,18
5	Vanduo	ml	9,00	9,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Pomidorų padažas	g	4,50	4,50	0,00	0,98	0,11	4,28
7	Joduota druska	g	0,10	0,10	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Cukrus	g	0,30	0,30	0,00	0,30	0,00	1,19
9	Pipirai juodieji malti	g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01
10	Lauro lapai	g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01
	Iš viso:		-	33,50	2,27	4,06	0,49	36,68
	Neto po apdorojimo:			30,15				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos ir pakepinamos aliejuje, sudedami miltai, supilamas vanduo, lauro lapai, pipirai, druska, cukrus, pomidorų padažas ir pakaitinama ~5-10min. iki užvirimo. Patiekama ne žemesnės nei 63 °C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR361A
Patiekalo pavadinimas	Ryžių ir daržovių kukuliukai (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėja 1 porc. (gramais)	220

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Ryžių kruopos	g	40,88	40,88	0,78	31,39	2,90	137,75
	Privirimas			122,63				
2	Joduota druska	g	0,88	0,88	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Kopūstai švieži	g	76,56	63,80	0,13	3,45	0,96	14,04
4	Joduota druska	g	0,73	0,73	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Morkos	g	23,76	19,80	0,04	1,72	0,20	6,14
	Pakepinimas			16,83				
6	Svogūnai	g	13,67	12,10	0,04	1,08	0,17	4,24
	Pakepinimas			9,68				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	7,26	7,26	6,68	0,00	0,00	60,11
8	Žalumynai (džiovinti arba šviežūs)	g	1,32	1,32	0,06	0,68	0,30	3,64
9	Pipirai juodieji malti	g	0,07	0,07	0,01	0,04	0,01	0,20
10	Žali žirneliai šaldyti	g	17,45	16,94	0,07	2,88	1,08	11,86
11	Krakmolai	g	5,50	5,50	0,01	4,59	0,02	17,93
	Iš viso:		-	245,63	7,80	45,83	5,64	255,91
	Neto po apdorojimo:			221,07				

Gamybos technologijos aprašymas:

Kruopos išverdamos pasūdytame vandenyje. Daržovės apčiuosiamos pagal instrukciją Nr.1. Susmulkintos morkos ir svogūnai pakepinami. Kopūstai verdami ~15-20 min., pasūdytame vandenyje. Išvirę kopūstai smulkiai supjaustomi, sumaišomi su pakepintomis daržovėmis, žirneliais, ryžiais, krakmolu, pipirais, druska, formuojami pailgos formos pusgaminiai, kurie dedami į skardą ir kepami ~15-20min., orkaitėje 200-220°C temp. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA43E
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su obuoliais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	90

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	79,92	66,60	0,07	6,33	1,07	24,64
	Virtų masė			64,60				
2	Vanduo	ml	90,00	90,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Obuoliai salotoms	g	21,38	19,80	0,08	2,57	0,08	10,49
4	Citrinos	g	0,88	0,63	0,00	0,06	0,00	0,20
5	Cukrus	g	0,59	0,59	0,00	0,58	0,00	2,31
6	Joduota druska	g	0,30	0,30	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
8	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,02
9	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
10	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	4,50	4,50	4,50	0,00	0,00	40,50
	Iš viso:		-	90,44	4,65	9,56	1,15	78,22
	Neto po apdorojimo:			90,44				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1. Burokėliai verdami ~ 1-1,5 val. Išvirti burokėliai atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, paruoštu iš vandens, druskos, pipirų, lauro lapų, išspausių citrinos sulčių, cukraus, gvazdikėlių, išmaišoma ir palaikoma ~1 val. Po to, marinas nupilamas. Į burokėlius sudedami obuoliai, druska, pipirai, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR189D
Patiekalo pavadinimas	Pupelių ir daržovių troškinys (tausojantis) (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	220

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Pupelės	g	44,00	44,00	0,70	26,40	10,03	127,60
	Virtų masė			105,60				
2	Bulvės	g	39,60	33,00	0,03	6,04	0,66	26,73
3	Saldžioji paprika	g	12,65	11,00	0,06	0,73	0,14	3,19
4	Brokoliai šaldyti	g	11,33	11,00	0,04	0,63	0,33	2,53
5	Morkos	g	44,88	37,40	0,07	3,25	0,37	11,59
	Pakepinimas			31,79				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	10,78	10,78	9,92	0,00	0,00	89,26
7	Kukurūzai konservuoti	g	7,26	6,60	0,04	1,45	0,19	6,80
8	Konservuoti pomidorai savo sultyse	g	35,20	35,20	0,07	1,27	0,42	8,03
9	Joduota druska	g	0,66	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,07
	Iš viso:		-	245,65	10,94	39,78	12,16	275,79
	Neto po apdorojimo:			221,09				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Supjaustytos arba sutarkuotos morkos pakepinamos. Pupelės užmerkiamos vandenyje, kad išbrinktų ~4-6val., išbrinkusios pupelės, supjaustytos bulvės sudedamos į pasūdytą vandenį ir verdamos 20-25min., po to, sudedami brokoliai, paprika, druska, pipirai ir troškinama ~20min. Prieš baigiant supilami pomidorai savo sultyse, kukurūzai, pakepintos morkos ir troškinama dar ~5-8 min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA95F
Patiekalo pavadinimas	Morkų salotos su česnakais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	110

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	122,76	102,30	0,20	8,90	1,02	31,71
2	Česnakai	g	2,97	2,59	0,01	0,72	0,16	3,31
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,28	5,28	5,28	0,00	0,00	47,52
4	Joduota druska	g	0,36	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
	Iš viso:		-	110,54	5,49	9,63	1,18	82,58
	Neto po apdorojimo:			110,54				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Morkos sutarkuojamos arba supjaustomos, įdedama smulkinto česnako, druskos, pipirų, aliejaus, gerai išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temp.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR322B
Patiekalo pavadinimas	Avinžirnių troškinys su daržovėmis (augalinis) (tausojantis)(A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Avinžirniai	g	56,00	56,00	2,80	27,44	11,76	179,20
2	Bulvės	g	55,20	46,00	0,05	8,42	0,92	37,26
3	Morkos	g	52,80	44,00	0,09	3,83	0,44	13,64
4	Svogūnai	g	18,08	16,00	0,05	1,42	0,22	5,60
	Pakepinimas			12,80				
5	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,00	6,00	5,52	0,00	0,00	49,68
6	Pomidorų padažas	g	10,00	10,00	0,00	2,18	0,25	9,50
7	Vanduo	ml	40,00	40,00	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	6,00	6,00	0,08	4,45	0,64	20,70
9	Kmynai	g	1,80	1,80	0,26	0,90	0,36	5,99
10	Joduota druska	g	0,60	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00
11	Pipirai juodieji malti	g	0,10	0,10	0,01	0,06	0,01	0,31
12	Lauro lapai	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
	Iš viso:		-	223,32	8,85	48,72	14,61	321,94
	Neto po apdorojimo:			200,99				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Svogūnai pakepinami. Pasūdytame vandenyje atskirai ~15-20 min. apverdamos supjaustytos morkos ir bulvės, nuplauti avinžirniai. Nusunkus, viskas sudedama į vieną puodą, užpilama daržovių nuoviro, sudedami aliejuje pakepinti svogūnai, miltai, pomidorų padažas, druska, pipirai, kmynai, lauro lapai. Uždengiama dangčiu ir dar troškinama ~10-20 min. Patiekama 63°C temp. Suvartojama pagaminimo dieną.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR363A
Patiekalo pavadinimas	Virtų bulvių blynai su daržovėmis (augalinis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	170

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	141,35	117,79	0,12	21,56	2,36	95,41
	Virtų masė			114,26				
2	Vanduo	ml	170,00	170,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Morkos	g	40,80	34,00	0,07	2,96	0,34	10,54
4	Svogūnai	g	14,98	13,26	0,04	1,18	0,19	4,64
5	Krakmolai	g	3,57	3,57	0,00	2,98	0,01	11,64
6	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	8,50	8,50	0,11	6,31	0,91	29,33
7	Žalumynai (džiovinti arba švieži)	g	0,37	0,37	0,02	0,19	0,08	1,03
8	Joduota druska	g	0,56	0,56	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Džiūvėsėliai (A)	g	8,50	8,50	0,90	6,06	0,72	33,75
10	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	6,80	6,80	6,26	0,00	0,00	56,30
	Iš viso:		-	189,82	7,51	41,23	4,61	242,64
	Neto po apdorojimo:			170,84				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Bulvės išverdamos pasūdytame vandenyje. Virtos bulvės pertrinamos, atvėsinaamos. Į atvėsintą bulvių masę sudedamos daržovės, žalumynai, miltai, krakmolai, išmaišoma. Iš bulvių masės daromi blynai, kurie apvoliojami džiovintuose ir kepami iš abiejų pusių. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR362B
Patiekalo pavadinimas	Daržovių ir žirnių miltų paplotėliai (augalinis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	91,20	76,00	0,15	4,10	1,14	16,72
	Virtų masė			73,72				
2	Vanduo	ml	140,00	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Bulvės	g	76,80	64,00	0,06	11,71	1,28	51,84
	Virtų masė			62,08				
4	Vanduo	ml	140,00	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Morkos	g	60,00	50,00	0,10	4,35	0,50	15,50
	Pakepinimas			42,50				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	5,00	5,00	4,60	0,00	0,00	41,40
7	Krakmolai	g	12,00	12,00	0,01	10,01	0,05	39,12
8	Žirnių miltai	g	10,00	10,00	0,18	5,96	2,09	33,80
9	Joduota druska	g	0,60	0,60	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Pipirai juodieji malti	g	0,06	0,06	0,01	0,04	0,01	0,19
11	Džiūvėsėliai (A)	g	12,86	12,86	1,36	9,17	1,09	51,05
12	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	4,50	4,50	4,14	0,00	0,00	37,26
	Iš viso:		-	223,32	10,62	45,34	6,16	286,88
	Neto po apdorojimo:			200,99				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos pakepinamos. Bulvės ir kopūstai išverdami, pertrinami. Į bulvių ir kopūstų masę sudedamos pakepintos morkos, krakmolai, žirnių miltai, druska, pipirai ir išmaišoma. Iš paruoštos bulvių masės, formuojami kotletukai, kurie pavolijami džiūvėsėliuose ir kepami orkaitėje arba konvekciniame krosnyje ~15-20min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA35D
Patiekalo pavadinimas	Šviežių kopūstų salotos su aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	50

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Kopūstai švieži	g	48,60	40,50	0,08	2,19	0,61	8,91
2	Morkos	g	7,20	6,00	0,01	0,52	0,06	1,86
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	2,50	2,50	2,50	0,00	0,00	22,50
4	Citrinos	g	0,70	0,50	0,00	0,05	0,00	0,16
5	Cukrus	g	0,58	0,58	0,00	0,57	0,00	2,27
6	Joduota druska	g	0,17	0,17	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,00	0,00	0,02
		Iš viso:	-	50,25	2,60	3,33	0,67	35,71
		Neto po apdorojimo:		50,25				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apnuošiami pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami, dedama druska, pipirai, cukrus, aliejus, įspaudžiamos citrinos sultys. Viskas gerai išmaišoma. Realizacijos trukmė - 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6 °C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR300D
Patiekalo pavadinimas	Sotusis lęšių ir daržovių troškinukas su kmynais (tausojantis) (augalinis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Lęšiai pilkieji	g	49,30	49,30	0,64	29,09	11,88	173,04
	Privirimas garnyrui			103,53				
2	Bulvės	g	43,20	36,00	0,04	6,59	0,72	29,16
3	Morkos	g	43,20	36,00	0,07	3,13	0,36	11,16
4	Vanduo	ml	120,00	120,00	0,00	0,00	0,00	0,00
5	Svogūnai	g	11,30	10,00	0,03	0,89	0,14	3,50
	Pakepinimas			8,00				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	10,00	10,00	9,20	0,00	0,00	82,80
7	Pomidorų padažas	g	8,00	8,00	0,00	1,74	0,20	7,60
8	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	3,00	3,00	0,04	2,23	0,32	10,35
9	Vanduo	ml	16,00	16,00	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Kmynai	g	2,00	2,00	0,29	1,00	0,40	6,66
11	Joduota druska	g	0,74	0,74	0,00	0,00	0,00	0,00
12	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
	Iš viso:		-	223,29	10,31	44,68	14,02	324,33
	Neto po apdorojimo:			200,96				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Svogūnai pakepinami. Pasūdytame vandenyje atskirai ~15-25 min. apverdamos supjaustytos morkos ir bulvės, nuplauti lęšiai. Nusunkus, viskas sudedama į vieną puodą, užpilama daržovių nuoviro, sudedama aliejuje 5-10 min. pakepinti svogūnai ir miltai, pomidorų padažas, druska, pipirai, kmynai. Sandariai uždengiama dangčiu ir dar patroškinama, kol visai suminkštės ~15-20 min. Patiekama ne žemesnės nei 63 °C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR364B
Patiekalo pavadinimas	Daržovių šiupinukas su žirniais (tausojantis) (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Bulvės	g	54,34	45,28	0,05	8,29	0,91	36,68
2	Kopūstai švieži	g	20,40	17,00	0,03	0,92	0,26	3,74
3	Morkos	g	30,00	25,00	0,05	2,18	0,25	7,75
	Pakepinimas			21,25				
4	Svogūnai	g	16,95	15,00	0,05	1,34	0,21	5,25
	Pakepinimas			12,00				
5	Žirniai	g	44,70	44,70	0,58	25,97	10,01	134,10
	Privirimas			111,75				
6	Vanduo	ml	140,00	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	10,00	10,00	9,20	0,00	0,00	82,80
8	Joduota druska	g	6,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	223,28	9,96	38,68	11,63	270,32
	Neto po apdorojimo:			200,95				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Žirniai užpilami šaltu vandeniu, kad išbrinktų. Visos daržovės sudedamos į vieną puodą, sudedamos riebaluose pakepintos morkos ir svogūnai, įpilama truputį vandens, druskos, uždengiama dangčiu ~20-25min., troškinama, kol daržovės suminkštės. Patiekama 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR185B
Patiekalo pavadinimas	Daržovių ir grikių kepinukai (augalinis) (tausojantis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Grikių kruopos	g	32,00	32,00	0,99	22,18	4,03	111,68
	Privirimas			64,00				
2	Bulvės	g	57,60	48,00	0,05	8,78	0,96	38,88
	Virtų masė			46,56				
3	Morkos	g	63,24	52,70	0,11	4,58	0,53	16,34
	Pakepinimas			44,80				
4	Svogūnai	g	49,72	44,00	0,13	3,92	0,62	15,40
	Pakepinimas			35,20				
5	Porai	g	37,40	34,00	0,10	2,31	0,75	10,20
	Pakepinimas			27,20				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	4,00	4,00	3,68	0,00	0,00	33,12
7	Joduota druska	g	0,96	0,96	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Žalumynai (džiovinti arba šviežūs)	g	0,60	0,60	0,03	0,31	0,13	1,66
	Iš viso:		-	223,32	5,09	42,08	7,02	227,27
	Neto po apdorojimo:			200,98				

Gamybos technologijos aprašymas:

Paruoštos kruopos suberiamos į verdantį pasūdytą vandenį ir verdamos ~20-25 min. Išvirtos kruopos atvėsinaamos. Daržovės apnuošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Bulvės išverdamos ir sutrinamos. Morkos, porai, svogūnai pakepinami. Į kruopas sudedamos pakepintos daržovės, sutrintos bulvės, žalumynai, druska ir išmaišoma. Iš gautos masės formuojami kepinukai, kurie kepami orkaitėje arba konvekciniėje, ~8-10min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	PAD129B
Patiekalo pavadinimas	Daržovių padažas (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	20

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Morkos	g	9,12	7,60	0,02	0,66	0,08	2,36
	Pakepinimas			6,46				
2	Svogūnai	g	5,65	5,00	0,02	0,45	0,07	1,75
	Pakepinimas			4,00				
3	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	1,60	1,60	1,47	0,00	0,00	13,25
4	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	1,00	1,00	0,01	0,74	0,11	3,45
5	Vanduo	ml	6,00	6,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Pomidorų padažas	g	3,00	3,00	0,00	0,65	0,08	2,85
7	Joduota druska	g	0,07	0,07	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Cukrus	g	0,20	0,20	0,00	0,20	0,00	0,79
9	Pipirai juodieji malti	g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01
10	Lauro lapai	g	0,00	0,00	0,00	0,00	0,00	0,01
	Iš viso:		-	22,33	1,52	2,70	0,33	24,46
	Neto po apdorojimo:			20,10				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apnuošiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos ir pakepinamos aliejuje, sudedami miltai, supilamas vanduo, lauro lapai, pipirai, druska, cukrus, pomidorų padažas ir pakaitinama ~5-10min. iki užvirimo. Patiekama ne žemesnės nei 63 °C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GGA82C
Patiekalo pavadinimas	Ryžiai su morkomis ir žaliaisiais žirneliais (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Ryžių kruopos	g	39,00	39,00	0,74	29,95	2,77	131,43
	Privirimas			117,00				
2	Joduota druska	g	1,00	1,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Vanduo	ml	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Morkos	g	72,00	60,00	0,12	5,22	0,60	18,60
	Virtų masė			58,20				
5	Vanduo	ml	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
6	Žali žirneliai šaldyti	g	41,20	40,00	0,16	6,80	2,56	28,00
7	Joduota druska	g	1,10	1,10	0,00	0,00	0,00	0,00
8	Aliejus saulėgrąžų	g	6,00	6,00	5,52	0,00	0,00	49,68
	Iš viso:		-	223,30	6,54	41,97	5,93	227,71
	Neto po apdorojimo:			200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, morkos išverdamos, supjaustomos. Ryžiai išverdami pasūdytame vandenyje. Į kruopas sudedamos morkos, atšildyti žirneliai, druska, aliejus, išmaišoma, dedama į konvekcinę krosnį, garų režimu, 100°C temp., ~3-5min. Patiekama ir laikoma 63°C temp., ne ilgiau kaip 4val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA84B
Patiekalo pavadinimas	Burokėliai su užpilu (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	115,20	96,00	0,10	9,12	1,54	35,52
	Virtų masė			93,12				
2	Vanduo	ml	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,00	5,00	5,00	0,00	0,00	45,00
4	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
5	Citrinos	g	1,40	1,00	0,00	0,09	0,01	0,31
6	Cukrus	g	1,00	1,00	0,00	1,00	0,00	3,95
7	Joduota druska	g	0,36	0,36	0,00	0,00	0,00	0,00
	Iš viso:		-	100,49	5,10	10,22	1,54	84,81
	Neto po apdorojimo:			100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1. Burokėliai išverdami, atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, sudedama druska, išspaus tos citrinos sultys, pipirai, cukrus, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR253F
Patiekalo pavadinimas	Daržovių ir perlinių kruopų troškiny (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	220

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistiniu medžiagu ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Perlinės kruopos (A)	g	46,20	46,20	0,83	34,74	4,53	154,77
	Privirimas garnyru			138,60				
2	Vanduo	ml	154,00	154,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Joduota druska	g	0,66	0,66	0,00	0,00	0,00	0,00
4	Šaldytas daržovių mišinys	g	70,25	68,20	0,18	4,93	1,73	19,08
5	Žali žirneliai šaldyti	g	22,66	22,00	0,09	3,74	1,41	15,40
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	5,83	5,83	5,36	0,00	0,00	48,27
7	Kvietiniai miltai aukšč.rūšis (A)	g	1,10	1,10	0,01	0,82	0,12	3,80
8	Joduota druska	g	0,44	0,44	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,07
10	Pomidorų padažas	g	8,80	8,80	0,00	1,92	0,22	8,36
	Iš viso:		-	245,65	6,48	46,16	8,01	249,74
	Neto po apdorojimo:			221,09				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1. Kruopos suberiamos į pasūdytą verdantį vandenį ir verdamos ant silpnos kaitros, kol išvirs. Atskirai aliejuje pakepinami miltai, supilamas vanduo, sudedama druska, pipirai, pomidorų padažas ir viskas pakaitinama iki virimo. Į kruopų puodą sudedamos šaldytos daržovės, žirneliai, supilamas padažas ir viskas troškinama ~3-5min. Patiekama ne žemesnės nei 63°C temperatūros. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA70H
Patiekalo pavadinimas	Pekino kopūstų, obuolių, agurkų salotos (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	80

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Pekino kopūstai	g	52,21	49,72	0,15	1,69	0,60	5,47
2	Obuoliai salotoms	g	12,10	11,20	0,04	1,46	0,04	5,94
3	Agurkai švieži	g	8,16	8,00	0,02	0,18	0,06	0,88
4	Porai	g	6,16	5,60	0,02	0,38	0,12	1,68
5	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	4,80	4,80	4,80	0,00	0,00	43,20
6	Cukrus	g	0,80	0,80	0,00	0,80	0,00	3,16
7	Joduota druska	g	0,27	0,27	0,00	0,00	0,00	0,00
		Iš viso:	-	80,39	5,03	4,51	0,83	60,33
		Neto po apdorojimo:		80,39				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apbrušiami pagal instrukciją Nr.1, susmulkinami arba supjaustomi, sudedama druska, cukrus, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 3 val., laikant ne aukštesnėje nei 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	AKM536A
Patiekalo pavadinimas	Plovas su daržovėmis (tausojojantis) (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Ryžių kruopos	g	40,00	40,00	0,76	30,72	2,84	134,80
	Privirimas			120,00				
2	Vanduo	ml	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Morkos	g	28,80	24,00	0,05	2,09	0,24	7,44
	Pakepinimas			20,40				
4	Svogūnai	g	22,60	20,00	0,06	1,78	0,28	7,00
	Pakepinimas			16,00				
5	Saldžioji paprika	g	18,40	16,00	0,08	1,06	0,21	4,64
	Pakepinimas			14,40				
6	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	10,00	10,00	9,20	0,00	0,00	82,80
7	Šaldytas daržovių mišinys	g	27,81	27,00	0,07	1,95	0,69	7,55
8	Pomidorų padažas	g	14,00	14,00	0,00	3,05	0,35	13,30
9	Joduota druska	g	1,10	1,10	0,00	0,00	0,00	0,00
10	Pipirai juodieji malti	g	0,40	0,40	0,03	0,25	0,05	1,24
	Iš viso:		-	223,30	10,25	40,90	4,65	258,77
	Neto po apdorojimo:			200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušiamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos ir pakepinamos aliejuje. Nuplautos kruopos sudedamos į verdantį vandenį, pridedama druskos, pipirų ir verdama ~25min. Tada sudedamos pakepintos daržovės, šaldytos daržovės, pomidorų padažas ir troškina ~5-10min. Patiekama 63°C temp. Realizacijos laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	GSA43B
Patiekalo pavadinimas	Burokėlių salotos su obuoliais ir aliejumi (augalinis)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išėiga 1 porc. (gramais)	100

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Burokėliai	g	88,80	74,00	0,07	7,03	1,18	27,38
	Virtų masė			71,78				
2	Vanduo	ml	100,00	100,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Obuoliai salotoms	g	23,76	22,00	0,09	2,86	0,09	11,66
4	Citrinos	g	0,98	0,70	0,00	0,06	0,00	0,22
5	Cukrus	g	0,65	0,65	0,00	0,65	0,00	2,57
6	Joduota druska	g	0,33	0,33	0,00	0,00	0,00	0,00
7	Pipirai juodieji malti	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
8	Lauro lapai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
9	Gvazdikėliai	g	0,01	0,01	0,00	0,01	0,00	0,03
10	Šalto spaudimo saulėgrąžų aliejus	ml	5,00	5,00	5,00	0,00	0,00	45,00
	Iš viso:		-	100,49	5,17	10,62	1,28	86,92
	Neto po apdorojimo:			100,49				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės ir vaisiai apdorojami pagal instrukciją Nr.1. Burokėliai verdami ~ 1-1,5 val. Išvirti burokėliai atšaldomi, nuvalomi, susmulkinami, užpilami karštu marinatu, paruoštu iš vandens, druskos, pipirų, lauro lapų, išspausėtų citrinos sulčių, cukraus, gvazdikėlių, išmaišoma ir palaikoma ~1 val. Po to, marinas nupilamas. Į burokėlius sudedami obuoliai, druska, pipirai, aliejus ir išmaišoma. Realizacijos laikas 4 val., laikant 6°C temperatūroje.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.

Patiekalo kodas	ADR183A
Patiekalo pavadinimas	Pupelių ir daržovių troškinys su perlinėmis kruopomis (augalinis) (tausojantis) (A-1)
Paskaičiavimo norma, porc.	1
Išveiga 1 porc. (gramais)	200

Eil. Nr.	Produktai	Matavimo vienetas	Bruto	Neto	1 porc. maistinių medžiagų ir energijos			
					Riebalai g.	Angliavandeniai g	Baltymai g.	Kcal
1	Pupelės	g	42,00	42,00	0,67	25,20	9,58	121,80
	Virtų masė			100,80				
2	Vanduo	ml	140,00	140,00	0,00	0,00	0,00	0,00
3	Perlinės kruopos (A)	g	20,00	20,00	0,36	15,04	1,96	67,00
	Privirimas			60,00				
4	Pomidorai	g	28,56	28,00	0,06	1,15	0,28	4,76
5	Morkos	g	28,80	24,00	0,05	2,09	0,24	7,44
	Pakepinimas			20,40				
6	Svogūnai	g	7,68	6,80	0,02	0,61	0,10	2,38
	Pakepinimas			5,44				
7	Rapsų rafinuotas aliejus	ml	8,00	8,00	7,36	0,00	0,00	66,24
8	Joduota druska	g	0,64	0,64	0,00	0,00	0,00	0,00
9	Pipirai juodieji malti	g	0,02	0,02	0,00	0,01	0,00	0,06
	Iš viso:		-	223,30	8,52	44,09	12,15	269,68
	Neto po apdorojimo:			200,97				

Gamybos technologijos aprašymas:

Daržovės apbrušamos pagal instrukciją Nr.1, susmulkinamos. Morkos ir svogūnai pakepinami. Pupelės užpilamos vandeniu ir paliekamos porai valandų, kad išbrinktų. Išbrinkusios pupelės dedamos į pasūdytą vandenį ir verdamos 25-30min., kol suminkštės, po to sudedamos kruopos, druska, pipirai ir verdama dar ~15-20min. Po to sudedami pomidorai, pakepintos daržovės ir dar troškinama ~5-8min. Patiekiami ne žemesnės nei 63°C temp. Realizavimo laikas 4 val.

Mitybos skyrius

Alergiją ir netoleravimą sukeliančios medžiagos arba produktai technologinėje kortelėje pažymėti A raide

Patiekalų gamyboje naudojamas augalinis genetiškai nemodifikuotas aliejus

Paklaida patiekalo svėrime galima +/- 5% (sveriant ne mažiau kaip 5 porcijas)

Maistinė ir energinė vertė paskaičiuota naudojantis metodiniais nurodymais „Maisto produktų sudėtis“, Vilnius 2002 m., www.smlpc.lt, www.kalorijos.lt, maisto produktų ir maisto žaliavų maistingumo deklaracijomis.