

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2024 - 2025 m.

Recept.nr.	KARŠTI PATIEKALAI	Išėiga g/garn.	Alergenai	Kaina eur.
7	Kepta garuose kiaulienos nugarinė	90/g	2;8	1,60
9	Keptas garuose kiaulienos maltinukas	60/g	1;2;8	1,00
10	Kiaulienos šnicelis	100/g	1;2;8	1,50
12	Kepti garuose kiaulienos kukuliai	150/g	1;2;8	1,50
20	Kiauliena, troškinta su daržovėmis	200/g	1;6;8	1,60
36	Kiauliena, troškinta su obuolių sultimis	200/g	1;8	2,00
39	Keptas garuose žuvies (jūros lydeka) maltinis su sezamų sėklomis	110/g	1;2;3;8;10	1,90
41	Kepta žuvis (jūros lydeka)	100/g	2;3;8	2,40
42	Žuvies (jūros lydeka) maltinis su įdaru	100/g	2;3;8	1,80
43	Orkaitėje kepti žuvies (jūros lydeka) paplotėliai	140/g	1;2;3;8	2,50
45	Kepta garuose kiaulienos sprandinė	100/g	8	2,10
200	Kiauliena, troškinta su svogūnais	200/g	1;6;8	1,70
281	Troškinta lašiša	200/g	3;6	4,00
282	Lašišos maltinukas	110/g	1;3;9	3,20
288	Kepta garuose lašišos filė	110/g	3	3,20
341	Kiaulienos kepsnys "Nerija"	100/g	1;2;6;8	1,60
342	Kiaulienos kepsnys "Baltija"	100/g	2;8	1,60
343	Kiaulienos kepsnys "Skanėstas"	100/g	2;8	1,60
344	"Balandėliai" su mėsa (kiauliena)	200/g	1;6;8	1,10
345	Kiaulienos šašlykas	100/g	8	2,10
348	Orkaitėje keptas žuvies filė (jūros lydeka)kotletas	100/g	1;2;3;6;8	2,20
349	Kepti garuose jautienos kukuliai	150/g	1;2;6;8	2,80
350	Orkaitėje keptas jautienos šnicelis	110/g	2;1;8	1,60
664	Kiaulienos guliašas	200/g	1;6;8	1,80
667	Kiaulienos plovos	200/g	8	1,70
671	Keptas garuose kiaulienos maltinis su cukinija	100/g	1;2;8	1,40
9-7/141T	Žuvies (jūros lydeka) kukuliai	150/g	2;3	2,50
9-7/142T	Kepti garuose žuvies (jūros lydeka) kukuliai	150/g	2;3;6	2,50
9-8/162T	Žuvies (jūros lydeka) kotletas	100/g	1;2;3;6;8	2,00
11-5/101T	Virti makaronai su malta kiauliena	200/g	1;8	1,10
11-5/102T	Kiauliena, troškinta su morkomis ir porais	200/g	1;6;8	1,70
12-7/140T	Kepti garuose jautienos kukuliai	150/g	1;2;8	3,10
12-7/143T	Kepti garuose jautienos kukuliai su brokoliu	150/g	2;8	2,70

Garnyras : KOŠĖ 100 g IR SALOTOS 100 g Valgyklos vedėja R. Vanagienė

Direktorė
Alma Ramoškaitė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2024 - 2025 m.

Recept.nr.	BULVINIAI PATIEKALAI	Išėiga g/padažas	Alergenai	Kaina eur.
8	Tarkuotų bulvių didžkukuliai su mėsa (kiauliena)	300/40	2;8	2,00
8(1)	Tarkuotų bulvių didžkukuliai su varške (9%)	300/40	2;6;8	2,20
49	Žemaičių blynai (kiauliena)	200/40	2;8	1,30
50	Virtų bulvių didžkukuliai su mėsa (kiauliena)	200/40	2;8	1,10
50(1)	Virtų bulvių didžkukuliai su varške (9%)	200/30	2;6;8	1,20
51	Tarkuotų bulvių blynai	200/40	1;2;8	1,10
51(1)	Tarkuotų bulvių blynai su mėsa (kiauliena)	200/40	1;2;8	1,10
55	Virtų bulvių piršteliai "Švilpikai"	200/40	2;8	1,10
56	Tarkuotų bulvių plokštainis	200/40	1;2;6;8	1,10
56(1)	Tarkuotų bulvių plokštainis su mėsa (kiauliena)	200/40	1;2;6;8	1,30
58	Virtų bulvių plokštainis su mėsa (vištiena)	200/40	2;8	1,30
59	Bulvių - varškės (9%) kukuliai	200/40	2;6;8	1,50
59 (1)	Virtų bulvių - varškės (9%) kukuliai	200/40	2;6	1,50
64	Bulvių, morkų ir varškės kukuliai	200/40	2;6	1,80
92	Cukinijų ir bulvių plokštainis	200/40	1;2;8	1,30
93	Bulvių ir morkų plokštainis	200/40	1;2;8	1,10
274	Bulvių apkepas su varške (9%)	200/40	2;6	1,10
4-3/60T	Virti moliūginiai bulvinukai	200/40	1;2;8	1,10
4-8/160T	Orkaitėje kepti pikantiški bulvinukai	200/40	1;2;6;8	1,40

PADAŽAI :

- | | |
|-------------------------------------|-------|
| 1. Natūralus jogurtas (3,9%) | 40 |
| 2. Grietinė (30%) | 40 |
| 3. Sviesto (82%) ir grietinės (30%) | 10/20 |
| 4. Varškės (9%) / kefyro (2,5%) | 30/10 |

Valgyklos vedėja R. Vanagienė

Direktorė
Alma Ramoškaitė



VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2024 - 2025 m.

Recept. nr.	BANDELĖS, PYRAGAI, DESERTAI	Išėiga g	Alergenai	Kaina eur.
66 (1)	Bandelė su dešrele	75	1;2;6	0,50
66 (2)	Bandelė su cinamonu	75	1;2;6	0,35
66 (3)	Bandelė su aguonomis	75	1;2;6	0,35
66 (4)	Bandelė su kokosu	75	1;2;6	0,35
66 (5)	Bandelė su varške (9%)	75	1;2;6	0,40
66 (6)	Bandelė su obuoliais	75	1;2;6	0,35
66 (7)	Bandelė su mėsa (kiauliena)	75	1;2;6;8	0,60
66 (8)	Bandelė su varške (9%) ir aguonomis	75	1;2;6	0,40
67	Pyragas "Ruduo"	100	1;2;6	0,50
69	Pyragas su obuoliais	100	1;2;6	0,50
70	Pyragas "Margutis"	100	1;2;6	0,50
285	Avietiniai ledai su grietinėle (36%)	100	6	0,80
286	Avižiniai bananiniai sausainiai	100	1;2	0,50
287	Morkų pyragas	100	1;2	0,50
290	Biskvitinis vyniotinis	100	1;2;	0,30
351	Pyragas su uogomis	100	1;2;6	0,60
352	Pyragas su aguonomis	100	1;2;6	0,60

Valgyklos vedėja R. Vanagienė

Direktorė
Alma Ramoškaitė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2024 - 2025 m.

Recept. nr.	PADAŽAI	Išėiga g	Alergenai	Kaina eur.
24	Jogurtinis padažas	100	6	0,50
25	Jogurtinis padažas (rausvasis)	100	6	0,70
63	Baltasis padažas su krapais	100	1;6	0,30
90 (1)	Salotų užpilas su sezamų sėklomis	100	10	1,50
267	Medaus padažas salotoms	100		1,50
268	Vanilinis padažas	100	6	0,40
269	Rausvasis padažas karštiesiems patiekalams	100	1;6	0,30
270	Žolelių padažas salotoms	100		1,30
271	Paprikų padažas salotoms	100		1,20
14-1/121A	Aliejaus padažas	100		0,50
14-6/120A	Morkų, svogūnų ir česnakų padažas	100		0,20
	Sviesto ir grietinės padažas	100	6	0,70
	Grietinė (30%)	100	6	0,60
	Natūralus jogurtas (1,5%)	100	6	0,40
	Natūralus jogurtas (2,8%)	100	6	0,60
	Varškės (9%)/kefyro(2,5%)	100	6	0,60
	Šaldytos uogos (atitirpintos, trintos)	100		0,70
	Uogienė	100		0,60

Valgyklos vedėja R. Vanagienė

Direktorė
Alma Ramoškaitė