TVIRTINU:
Panevėžio Rožyno progimnazijos direktorė
Alma Ramoškaitė
2026.08.31



Panevėžio Rožyno progimnazija

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

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026- 2027 M.M.

Valgykla dirba 9.00 - 14.00 val.

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept.nr.	SRIUBOS	Išeiga g	Alergenai	Kaina eur.
1-3/24AT	Žirnių sriuba (su bulvėmis ir morkomis)	250	8	0,35
1-3/25AT	Agurkinė sriuba (su bulvėmis ir morkomis)	250	1;8	0,35
1-3/26AT	Raugintų kopūstų sriuba	250	8	0,35
1-3/27AT	Burokėlių - pupelių sriuba	250	8	0,35
1-3/28AT	Tiršta švž. kopūstų sriuba	250	8	0,35
1-3/33AT	Sriuba su ryžiais ir pomidorais	250	8	0,35
1-3/36AT	Tiršta pomidorų ir lęšių sriuba	250	8	0,35
1-3/38AT	Daržovių - makaronų sriuba	250	1;8	0,35
1-3/39AT	Burokėlių sriuba (su bulvėmis ir morkomis)	250	8	0,35
1-3/40AT	Perlinių kruopų sriuba (su bulvėmis ir morkomis)	250	1;8	0,35
1-3/41AT	Šviežių kopūstų sriuba	250	8	0,35
178	Burokėlių ir švž. kopūstų sriuba	250	8	0,35
221	Pupelių sriuba (su bulvėmis ir morkomis)	250	8	0,35
258	Pieniška makaronų sriuba	250	1;6	0,40
259	Pieniška grikių kruopų sriuba	250	6	0,40
259 (1)	Pieniška perlinių kruopų sriuba	250	1;6	0,40
259 (2)	Pieniška ryžių kruopų sriuba	250	6	0,40
260	Šaltibarščiai/ virtos bulvės	250/100	2;6	0,65
261	Pieniška daržovių sriuba	250	6	0,40
262	Trinta moliūgų sriuba	250	6;8	0,55
263	Trinta brokolių sriuba	250	6;8	0,55
264	Trinta pievagrybių sriuba	250	1;6;8	0,55
265	Rūgštynių sriuba	250	1;8	0,35
266	Miežinių kruopų sriuba	250	1;8	0,35

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept. nr.	KOŠĖS	Išeiga gramais	Alergenai	Kaina eur.
1	Grikių kruopų košė su pienu (2,5%)	200	6	0,30
2	Biri ryžių kruopų košė	200	-	0,25
3	Virti grikiai	200	-	0,25
4	Biri perlinių kruopų košė	200	1	0,25
6	Miežinių kruopų košė	200	1	0,25
11	Virti ryžiai su ciberžole	200	-	0,25
13	Žaliųjų žirnelių ir bulvių košė su sviestu (82%)	200	6	0,25
21	Virti makaronai	200	1	0,25
273	Burokėlių košė	200	6	0,25
3-3/30T	Miežinių kruopų košė su sviestu (82%)	200	1;6	0,25
3-3/33T	Grikių kruopų košė su sviestu (82%)	200	6	0,25
3-3/36AT	Ryžių kruopų košė su alyv. aliejumi	200	-	0,25
3-3/41AT	Kukurūzų kruopų košė su alyv. aliejumi	200	-	0,25
3-3/52AT	Grikių kruopų košė su alyv. aliejumi	200	-	0,25
3-3/53T	Kukurūzų kruopų košė su sviestu (82%)	200	6	0,25
4-3/64T	Bulvių košė su sviestu (82%)	200	6	0,25
4-3/65AT	Virtos bulvės	200	-	0,25

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept. nr.	ŠALTI UŽKANDŽIAI	Išeiga g	Alergenai	Kaina eur.
16	Salotos su vižtiena ir kiaušiniu	120	2;8;9	0,85
18	Salotos su vištiena ir apelsinais	120	8;9	0,85
26	Salotos su vištiena ir obuoliais	150	8;9	0,85
27	Mišrainė su vištiena	160	8;9	0,85
84	Salotos su vištiena ir vynuogėmis	140	8;9	0,85
85	Salotos su kiaulienos kumpiu	140	2;9	0,85
87	Salotos su vištiena ir sūriu (45%) (majonezas be E)	100	6;8;9	0,85
88	Salotos su vištiena ir sūriu (45%) (jogurto padažas)	100	6;8	0,85
89	Salotos su vištiena ir sūriu (45%) (rausvasis padažas)	100	6;8	0,85
113	Silkės ir daržovių užkandėlė	40/70	3;8	0,70
114	Silkė su pomidorais ir grietine (30%)	40/40/20	3;6	0,70
115	Silkė su kiaušiniu ir majonezu (be E)	40/50/10	2;3;9	0,70
119	Silkė su karštomis bulvėmis	40/50/15/15	3;6	0,70
120	Žuvies (jūros lydeka) užkandėlė	80/50	2;3;6;8	1,40

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept. nr.	SALOTOS	Išeiga gramais	Alergenai	Kaina eur.
	Marinuoti svogūnai	20		0,10
19	Morkų, agurkų ir baltųjų ridikų salotos su aliejaus ir sezamų sėklų užpilu	100	8;10	0,40
90	Virti karamelizuoti burokėliai	100	-	0,30
99	Švž. salotų mišinys su aliejaus padažu	100	-	0,75
100	Virtų burokėlių salotos su citrinų sultimis	100	-	0,30
101	Salotos "Pavasaris"	100	-	0,30
102	Mišrainė "Baltoji"	100	2;9	0,30
103	Obuolių, agurkų ir pupelių salotos	100	9	0,30
104	Mišrainė su virtais burokėliais	100	9	0,30
105	Virtų burokėlių salotos su raugintais kopūstais	100	-	0,30
106	Marinuoti burokėliai	100	-	0,30
107	Morkų salotos su česnakais ir majonezu be E	100	9	0,30
107(1)	Morkų salotos su česnakais ir aliejaus padažu	100	-	0,30
108	Raugintų kopūstų salotos	100	-	0,30
109	Troškinti kopūstai	100	-	0,30
110	Švž. daržovių salotos su paprika	100	-	0,30
111	Pekino kopūstų, agurkų ir pomidorų salotos	100	-	0,30
117	Pekino kopūstų, morkų ir obuolių salotos su majonezu be E	100	9	0,30
118	Mėlynųjų kopūstų salotos	100	-	0,30

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept.nr.	SALOTOS	Išeiga gramais	Alergenai	Kaina eur.
2-1/2A	Švž. kopūstų salotos su porais ir obuoliais	100	-	0,30
2-1/4A	Švž. kopūstų ir morkų salotos	100	-	0,30
2-1/5A	Morkų ir baltųjų ridikų salotos	100	-	0,30
2-1/6A	Pekino kopūstų, porų ir pomidorų salotos	100	-	0,30
2-1/7A	Pekino kopūstų, obuolių ir agurkų salotos	100	-	0,30
2-1/8A	Švž. kopūstų, pomidorų ir agurkų salotos	100	-	0,30
2-1/10A	Švž. kopūstų, morkų ir obuolių salotos	100	-	0,30
2-1/12	Morkų ir obuolių salotos su natūr. jogurtu	100	6	0,30
2-1/14	Agurkų salotos su natūr. jogurtu	100	6	0,30
2-1/15	Pomidorų salotos su natūr. jogurtu	100	6	0,30
2-1/16A	Cukinijų, agurkų ir morkų salotos	100	-	0,30
2-1/17A	Raugintų kopūstų ir morkų salotos	100	-	0,30
2-1/18A	Agurkų ir pomidorų salotos	100	-	0,30
2-1/21A	Morkų, obuolių ir salierų salotos	100	-	0,30
2-1/22A	Švž. kopūstų, cukinijų ir morkų salotos	100	-	0,30
2-3/60A	Virtų burokėlių salotos su pupelėmis ir raugintais agurkais	100	-	0,30
2-3/61A	Virtų burokėlių salotos su žirneliais ir raugintais agurkais	100	-	0,30
2-3/62A	Virtų burokėlių salotos su apelsinų sultimis	100	-	0,30
2-3/63A	Virtų burokėlių salotos su obuoliais	100	-	0,30
15	Vaisių asorti	150	-	0,70

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept.nr.	KARŠTI PATIEKALAI	Išeiga g/garn.	Alergenai	Kaina eur.
1	Virti makaronai su vištiena	200/g	1;8	1,40
31	Kepti garuose vištienos filė kepsneliai	120/g	2;8	2,20
32	Keptas garuose vištienos maltinukas	60/g	1;2;8	1,40
33	Kepta garuose vištienos filė	110/g	2;8	2,10
34	Vištienos ir moliūgų troškinys	200/g	6;8	2,40
35	Kalakutiena, troškinta su svogūnais ir krapais	200/g	1;6;8	3,40
37	Orkaitėje kepta vištienos filė su kmynais	110/g	8	2,00
38	Keptas garuose vištienos maltinis su moliūgu	110/g	2;8	1,60
40	Grietinėlėje troškinta vištienos filė	200/g	6;8	2,60
44	Kalakutienos filė kepsnys	120/g	6;9	3,50
10-5/101T	Kalakutiena, troškinta su daržovėmis (kopūstai, morkos)	200/g	1;8	3,00
10-5/102T	Kalakutiena, troškinta su daržovėmis (paprika, morkos)	200/g	1;8	3,00
10-5/103T	Kalakutiena, troškinta su daržovėmis (cukinija, moliūgas)	200/g	1;8	2,80
10-5/104T	Vištienos filė, troškinta su ryžiais	300/g	8	2,20
10-5/105T	Vištienos guliašas	200/g	1;6;8	2,00
10-7/140T	Kepti garuose kalakutienos kotletukai	150/g	1;2;8	3,00
276	Pica su daržovėmis ir vištiena	300/g	1;6;8	2,30
283	Vištienos filė blyneliai	200/g	2	2,10
284	Traški vištienos filė	160/g	2	2,60
291	Vištienos file, įdaryta sūriu (22%) ir pomidorais	140/g	6;8	2,80
293	Kepti garuose vištienos kukuliai	200/g	2;8	2,60
294	Kepti garuose kalakutienos kukuliai	200/g	2;8	3,40
295	Vištiena, troškinta su šparaginėmis pupelėmis ir morkomis	200/g	1;8	2,20
296	Vištienos plovas	200/g	8	2,00
346	Įdarytas maltos vištienos kepsnys	110/g	1;2;6;8	2,10
347	Įdarytas maltos kalakutienos kepsnys	100/g	2;8	2,10
665	Kalakutiena, troškinta su pievagrybiais	200/g	1;6;8	3,50
668	Kalakutienos guliašas	200/g	1;6;8	2,50
669	Vištiena, troškinta su svogūnais	200/g	1;6;8	2,50

GARNYRAS : KOŠĖ - 100 g
SALOTOS - 100 g

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept.nr.	KARŠTI PATIEKALAI	Išeiga gr/g	Alergenai	Kaina eur.
7	Kepta garuose kiaulienos nugarinė	110/g	2;8	2,10
9	Keptas garuose kiaulienos maltinukas	60/g	1;2;8	1,30
10	Kiaulienos šnicelis	130/g	1;2;8	1,70
12	Kepti garuose kiaulienos kukuliai	200/g	1;2;8	2,30
20	Kiauliena, troškinta su daržovėmis	200/g	1;6;8	1,70
36	Kiauliena, troškinta su obuolių sultimis	200/g	1;8	2,40
39	Keptas garuose žuvies (jūros lydeka) maltinis su sezamų sėklomis	110/g	1;2;3;8;10	2,00
41	Kepta žuvis (jūros lydeka)	100/g	2;3;8	2,50
42	Žuvies (jūros lydeka) maltinis su įdaru	100/g	2;3;8	1,90
43	Orkaitėje kepti žuvies (jūros lydeka) paplotėliai	140/g	1;2;3;8	2,60
45	Kepta garuose kiaulienos sprandinė	120/g	8	2,70
200	Kiauliena, troškinta su svogūnais	200/g	1;6;8	2,20
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
292	Krevetės grietinėlės (36%) padaže	200/g	6;8;11	2,80
296	Kiaulienos išpjovos kepsnys	100/g	8	2,80
341	Kiaulienos kepsnys "Nerija"	120/g	1;2;6;8	1,70
342	Kiaulienos kepsnys "Baltija"	120/g	2;8	2,10
343	Kiaulienos kepsnys "Suktinis"	130/g	2;8	2,30
344	"Balandėliai" su mėsa (kiauliena)	300/g	1;6;8	2,10
345	Kiaulienos sprandinės šašlykas	130/g	8	2,80
348	Orkaitėje keptas žuvies filė (jūros lydeka) kotletas	100/g	1;2;3;6;8	2,30
349	Kepti garuose jautienos kukuliai	150/g	1;2;6;8	2,80
350	Orkaitėje keptas jautienos šnicelis	110/g	2;1;8	2,40
664	Kiaulienos guliašas	200/g	1;6;8	2,20
667	Kiaulienos plovas	200/g	8	1,80
671	Keptas garuose kiaulienos maltinis su cukinija	100/g	1;2;8	1,50
9-7/141T	Žuvies (jūros lydeka) kukuliai	150/g	2;3	2,60
9-7/142T	Kepti garuose žuvies (jūros lydeka) kukuliai	150/g	2;3;6	2,60
9-8/161T	Žuvies užkepėlė su daržovėmis	200/g	3;6;8	2,70
9-8/162T	Žuvies (jūros lydeka) kotletas	100/g	1;2;3;6;8	2,10
11-5/101T	Virti makaronai su malta kiauliena	200/g	1;8	1,20
11-5/102T	Kiauliena, troškinta su morkomis ir porais	200/g	1;6;8	2,50
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	2,80

Garnyras : KOŠĖ 100 g IR SALOTOS 100 g

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept. nr.	MILTINIAI PATIEKALAI	Išeiga gr/ padažas	Alergenai	Kaina eur.
46	Varškės (9%) apkepas su kriaušėmis	200/40	1;2;6	2,00
48	Skryliai	200/40	1;2;6	1,10
57	Ryžių - varškės (9%) apkepas	200/40	1;2;6	1,60
60	Kukurūzų miltų blynai su bananais	200/40	1;2;6	1,20
61	Kepti varškėčiai (varškė 9%)	200/40	1;2;6	1,90
62	Kepti varškėčiai (varškė 9%) su aguonomis	200/40	1;2;6	1,90
72	Sklindžiai su obuoliais	200/40	1;2;6	1,20
72(1)	Sklindžiai su varške (9%)	200/40	1;2;6	1,40
74	Mieliniai blynai	200/40	1;2;6	1,30
75	Viso grūdo miltų sklindžiai su obuoliais ir banana	200/40	1;2;6	1,20
78 (1)	Blyneliai su varške (9%)	200/40	1;2;6	1,50
78 (2)	Blyneliai su bananais	200/40	1;2;6	1,20
78 (3)	Blyneliai su mėsa (vištiena)	200/40	1;2;6	1,50
78 (4)	Blyneliai su obuolių įdaru	200/40	1;2;6	1,20
278	Varškės (9%) ir sūrio (45%) paplotėliai	200/40	2;6	2,20
279	Varškės (9%) apkepas su avietėmis	200/40	1;2;6	2,20
280	Orkaitėje kepti varškės (9%) švilpikai	200/40	1;2;6	1,50
289	Pica su dešrelėmis	300	1;6;8	2,10
7-3/60T	Virti varškėčiai (varškė 9%)	200/40	1;2;6	1,60
7-7/161T	Orkaitėje kepti varškės (9%) ir cukinijų paplotėliai	200/40	1;2;6	1,90
7-7/162T	Orkaitėje kepti varškėčiai (varškė 9%) su morkomis	200/40	1;2;6	2,00
7-8/161T	Grikių - varškės (9%) apkepas	200/40	1;2;6	1,70
7-8/164T	Morkų - varškės (9%) apkepas	200/40	1;2;6	1,70
7-8/166T	Orkaitėje kepti varškėčiai (varškė 9%) su viso grūdo miltais	200/40	1;2;6	1,90
7-8/169T	Varškės (9%) apkepas	200/40	1;2;6	2,00
7-8/170T	Bananų - varškės (9%) apkepas	200/40	1;2;6	2,00

PADAŽAI :

1. SVIESTAS(82%) IR GRIETINĖ(30%) - 10/30 g
2. GRIETINĖ - 40 g
3. NATŪRALUS JOGURTAS(2,8%) - 40 g
4. UOGIENĖ - 40 g
5. VANILINIS PADAŽAS - 40 g

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept.nr.	BULVINIAI PATIEKALAI	Išeiga 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	1,40
50	Virtų bulvių didžkukuliai su mėsa (kiauliena)	200/40	2;8	1,30
50(1)	Virtų bulvių didžkukuliai su varške (9%)	200/30	2;6;8	1,40
51	Tarkuotų bulvių blynai	200/40	1;2;8	1,20
51(1)	Tarkuotų bulvių blynai su mėsa (kiauliena)	200/40	1;2;8	1,40
55	Virtų bulvių piršteliai "Švilpikai"	200/40	2;8	1,20
56	Tarkuotų bulvių plokštainis	200/40	1;2;6;8	1,20
56(1)	Tarkuotų bulvių plokštainis su mėsa (kiauliena)	300/40	1;2;6;8	1,60
58	Virtų bulvių plokštainis su mėsa (vištiena)	300/40	2;8	1,60
59	Bulvių - varškės (9%) kukuliai	200/40	2;6;8	1,60
59 (1)	Virtų bulvių - varškės (9%) kukuliai	200/40	2;6	1,60
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	1,20
274	Bulvių apkepas su varške (9%)	200/40	2;6	1,40
4-3/60T	Virti moliūginiai bulvinukai	200/40	1;2;8	1,20
4-8/160T	Orkaitėje kepti pikantiški bulvinukai	200/40	1;2;6;8	1,50

PADAŽAI :

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

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept. nr.	BANDELĖS, PYRAGAI, DESERTAI	Išeiga 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
353	Pyragas "Skanutis"	100	1;2;6	0,60

Valgyklos vyr. virėja R. Vanagienė

VALGYKLOJE GAMINAMŲ PATIEKALŲ KAINORAŠTIS 2026 - 2027 m.

Recept. nr.	PADAŽAI	Išeiga 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 karštiems 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, svogū nų 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 vyr. virėja R. Vanagienė