

PATVIRTINTA
 Vilniaus paslaugų verslo profesinio
 mokymo centro direktoriaus
 2023 m. gruodžio 28 d. įsakymu Nr. 1V-174

**VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO VALGYKLOS
 VALGIARAŠTIS NR. 2**

2024 metų 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
Sriubos				
Raugintų kopūstų* (augalinis)	Žaliųjų žirnelių* (augalinis)	Barščiai su pupelėmis* (augalinis)	Špinatų*(augalinis)	Pievagrybių* (augalinis)
Bulviniai ir miltiniai patiekalai				
Lietiniai blynai su mėsa pateikiami su grietine Lietiniai blynai su bananais pateikiami su trintomis uogomis ir grietine	Žemaičių blynai su triušienos įdaru ir sviesto – grietinės padažu Žemaičių blynai su varške ir sviesto – grietinės padažu	Bulvių plokštainis su kalakutiena ir grietine	Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsa ir grietinės ir spirgučių padažu Tarkuotų bulvių cepelinai su ir grietinės ir spirgučių padažu	Varškės – ryžių apkepas su trintomis uogomis ir grietine*
Antri patiekalai (be garnyro)				
Kiaulienos kukuliai su padažu*	Jautienos kotletas su padažu*	Kiaulienos išpjovos kepsnys su padažu	Kiaulienos kotletas įdarytas sūriu*	Žuvies maltinis su padažu*
Vištienos vėrinukas su česnakiniu padažu*	Vištienos filė kepsnys su pikantišku padažu	Plovos su kiauliena*	Užkeptas vištienos kepsnys	Lašišos kepsnys su česnakiniu padažu*
Daržovių troškinys su griekiais (augalinis)	Kopūstų troškinys* (augalinis)	Avinžirnių troškinys su pievagrybiais* (augalinis)	Makaronai su špinatų pesto padažu*(augalinis)	Žirnių troškinys su daržovėmis* (augalinis)
Garnyrai				
Virti griekiai*	Virti ryžiai*	Bulvių košė*	Virti makaronai*	Virtos bulvės*(augalinis)
Burokėlių salotos (augalinis)	Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	Burokėlių salotos (augalinis)	Burokėlių – raugintų kopūstų salotos (augalinis)	Burokėlių salotos (augalinis)
Raugintų kopūstų salotos (augalinis)	Šviežių daržovių salotos (augalinis)	Kopūstų salotos (augalinis)	Pekino kopūstų salotos su agurkais (augalinis)	Morkų salotos su majonezu
Gėrimai				
Aviečių kompotas	Mėlynių kompotas	Spanguolių kompotas	Juodųjų serbentų kompotas	Įvairių uogų kompotas

***TAUSOJANTIS PATIEKALAS** – šiltas maistas, pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas įvyniojus popieriuje ar folijoje.

AUGALINIS PATIEKALAS – augalinės kilmės patiekalas iš daržovių, ankštinių kultūrų.

Pastaba: patiekalai savaitės eigoje gali keistis arba būti papildomi.