



VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS DĖL CENTRO VALGYKLOS VALGIARAŠČIŲ PATVIRTINIMO

2025 m. sausio 27 d. Nr. 1V-16
Vilnius

Vadovaudamasi Lietuvos Respublikos sveikatos apsaugos ministro 2011 m. lapkričio 11 d. įsakymu Nr. V-964 „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo ugdymo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo patvirtinimo“ (su vėlesniais pakeitimais), Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro direktoriaus 2023 m. gruodžio 22 d. įsakymu Nr. 1 V-171 „Dėl Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro mokinių maitinimo organizavimo ir valgyklos darbo tvarkos aprašo patvirtinimo“ ir siekdama užtikrinti sveikatai palankų vaikų maitinimą Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro valgykloje,

1. T v i r t i n u Vilniaus paslaugų verslo profesinio mokymo centro valgyklos valgiaraščius:
 - 1.1. 2025 metų 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26, 29 savaitių valgiaraštis Nr. 1 (pridedama);
 - 1.2. 2025 metų 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30 savaitių valgiaraštis Nr. 2 (pridedama);
 - 1.3. 2025 metų 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28, 31 savaitių valgiaraštis Nr. 3 (pridedama).
2. N u s t a t a u, kad šis įsakymas įsigalioja 2025 m. sausio 27 d.
3. P a v e d u IT skyriaus vadovui Valdui Baltrušaičiui šį įsakymą nustatyta tvarka skelbti interneto tinklalapyje.

Direktorės pavaduotoja ugdymui,
pavaduojanti direktorę

Sigita Kutienė

Parengė
Valgyklos vadovė

Jūlija Račko
2025-01-27

PATVIRTINTA
Vilniaus paslaugų verslo profesinio
mokymo centro direktoriaus
2025 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 1V-16

**VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO VALGYKLOS
VALGIARAŠTIS NR. 3**

2025 metų 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28, 31 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
<i>Sriubos</i>				
Šviežių daržovių* (augalinis)	Pupelių* (augalinis)	Barščiai su kopūstais* (augalinis)	Ryžių pomidorinė* (augalinis)	Pievagrybių* (augalinis)
<i>Bulviniai ir miltiniai patiekalai</i>				
Varškės – ryžių apkepas su trintomis uogomis ir grietine* Lazanija su kiaulienos įdaru*	Bulvių plokštainis su vištiena ir grietine	Lietiniai blyneliai su sūriu ir kumpiu ir grietine Lietiniai blyneliai su varške ir trintomis uogomis	Žemaičių blynai su kiaulienos įdaru ir sviesto – grietinės padažu Žemaičių blynai su varške ir sviesto – grietinės padažu	Vegetariška daržovių lazanija* Mieliniai varškės sklandžiai
<i>Antri patiekalai (be garnyro)</i>				
Vištienos kepsnys su česnakiniu padažu	Kiaulienos nugarinės kepsnys užkeptas pomidorais ir sūriu	Kiaulienos sprandinės vėrinukas su padažu*	Vištienos kepsnys su traškia sezamo plutele	Upėtakio kepsnys su špinatų padažu*
Kiaulienos maltinis su padažu	Orkaitėje kepti vištienos kukuliai padaže*	Vištienos filė suktinukas su sūrio įdaru ir padažu	Veršienos kotletas su padažu*	Keptas orkaitėje žuvies paplotėlis*
Kalakutienos guliašas*	Jautienos troškiny su pievagrybiais*	Lėto virimo jautienos nugarinė su padažu	Kiaulienos guliašas*	Užkeptas menkės filė kepsnys
Kuskusas su daržovėmis* (augalinis)	Kopūstų troškiny su slyvomis* (augalinis)	Bulgur su avinžirniais* (augalinis)	Grikių troškiny su daržovėmis* (augalinis)	Daržovių troškiny* (augalinis)
<i>Garnyrai</i>				
Virti griekiai*	Virti ryžiai*	Bulvių košė*	Virtos bulgur kruopos*	Virtos bulvės* (augalinis)
Burokėlių salotos su saulėgrąžomis	Burokėlių salotos (augalinis)	Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	Burokėlių salotos su marinuotais agurkais (augalinis)	Burokėlių salotos su pupelėmis (augalinis)

(augalinis)				
Marinuotų kopūstų salotos (augalinis)	Morkų salotos su sezamo sėklomis (augalinis)	Kopūstų salotos (augalinis)	Pekino kopūstų salotos su agurkais (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)
Gėrimai				
Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas

***TAUSOJANTIS PATIEKALAS** – šiltas maistas., pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniėje krosnelėje, keptas orkaitėje (folijoje, kepimo popieriuje, garų režimu), žemose temperatūrose ir kitu maistinę vertę tausojančiu ir kenksmingoms medžiagoms neleidžiančiu susidaryti būdu.

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

****Dėl patiekaluose esančių alergenų ar netoleravimą sukeliančių maisto medžiagų produktų, kreipkitės tiesiogiai į valgyklos darbuotojus.***

Pastaba: patiekalai savaitės eigoje gali keistis arba būti papildomi.

Valgyklos vadovė



Julija Račko

PATVIRTINTA
Vilniaus paslaugų verslo profesinio
mokymo centro direktoriaus
2025 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 1V-16

**VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO VALGYKLOS
VALGIARAŠTIS NR. 1**

2025 metų 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26, 29 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
<i>Sriubos</i>				
Rūgštynių* (augalinis)	Žirnių* (augalinis)	Burokėlių* (augalinis)	Agurkinė* (augalinis)	Šviežių kopūstų* (augalinis)
<i>Bulviniai ir miltiniai patiekalai</i>				
Varškės apkepas su trintomis uogomis ir grietine*	Bulvių plokštainis su grietine	Lietiniai blyneliai su sūriu ir kumpiu ir grietine Lietiniai blyneliai su varške ir trintomis uogomis	Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsa ir grietinės ir spirgučių padažu Tarkuotų bulvių cepelinai su varške ir grietinės ir spirgučių padažu	Vegetariška daržovių lazanija* Mieliniai sklindžiai su grietine ir trintomis uogomis
<i>Antri patiekalai (be garnyro)</i>				
Vištienos filė karbonadas	Kiaulienos nugarinės kepsnys su grybų padažu	Vištienos filė kepsnys užkeptas persikais ir sūriu	Kiaulienos išpjovos kepsneliai su padažu	Lašišos kepsnys su česnakiniu padažu*
Kiaulienos kotletas su padažu*	Vištienos maltinis padažu*	Balandėliai su kiaulienos įdaru*	Orkaitėje keptas kalakutienos maltinukas su morkomis*	Žuvies kukuliai su padažu*
Jautienos troškinys*	Kalakutienos guliašas*	Kiaulienos troškinys su daržovėmis*	Vištienos vėrinukas su padažu	Silkė su grietine ir virtomis bulvėmis
Kopūstų troškinys su slyvomis* (augalinis)	Kuskusas su daržovėmis* (augalinis)	Cukinių troškinys* (augalinis)	Avinžirnių troškinys* (augalinis)	Plovas su daržovėmis* (augalinis)
<i>Garnyras</i>				
Virti griekiai*	Virti ryžiai*	Bulvių košė*	Virtos bulgur kruopos*	Virtos bulvės*(augalinis)
Burokėlių salotos su saulėgrąžomis (augalinis)	Burokėlių salotos (augalinis)	Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	Burokėlių salotos su marinuotais agurkais (augalinis)	Burokėlių salotos su pupelėmis (augalinis)
Marinuotų kopūstų salotos	Šviežių daržovių salotos (augalinis)	Kopūstų salotos (augalinis)	Pekino kopūstų salotos su agurkais	Morkų salotos su moliūgų sėklomis

(augalinis)			(augalinis)	(augalinis)
Gėrimai				
Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas

***TAUSOJANTIS PATIEKALAS** – šiltas maistas., pagamintas maistinės savybės tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas orkaitėje (folijoje, kepimo popieriuje, garų režimu), žemose temperatūrose ir kitu maistinę vertę tausojančiu ir kenksmingoms medžiagoms neleidžiančiu susidaryti būdu.

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

****Dėl patiekaluose esančių alergenų ar netoleravimą sukeliančių maisto medžiagų produktų, kreipkitės tiesiogiai į valgyklos darbuotojus.***

Pastaba: patiekalai savaitės eigoje gali keistis arba būti papildomi.

Valgyklos vadovė



Julija Račko

PATVIRTINTA
Vilniaus paslaugų verslo profesinio
mokymo centro direktoriaus
2025 m. sausio 27 d. įsakymu Nr. 1V-16

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

2025 metų 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27, 30 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
<i>Sriubos</i>				
Žaliųjų žirnelių* (augalinis)	Špinatų*(augalinis)	Barščiai su pupelėmis* (augalinis)	Raugintų kopūstų* (augalinis)	Lęšių* (augalinis)
<i>Bulviniai ir miltiniai patiekalai</i>				
Lazanija su kiaulienos įdaru Varškės ir moliūgo apkepas su grietine (vegetariškas)	Cukinių ir bulvių plokštainis su graikišku jogurtu (vegetariškas)	Lietiniai blynėliai su sūriu ir kumpiu ir grietine Lietiniai blynėliai su bananais pagardinti trintomis uogomis ir grietine	Virtų bulvių cepelinai su mėsa ir sviesto – grietinės padažu Virtų bulvių cepelinai su varške ir sviesto – grietinės padažu	Virti varškėčiai su vaniliniu padažu* Mieliniai sklandžiai su grietine ir trintomis uogomis
<i>Antri patiekalai (be garnyro)</i>				
Vištienos filė kepsnys su pikantišku padažu	Kiaulienos nugarinė užkepta sūriu	Kalakutienos vėrinukas su česnakiniu padažu*	Vištienos kepsnys su traškia sezamo plutele	Lašišos kepsnys su pesto padažu*
Kalakutienos maltinis su padažu*	Jautienos – kiaulienos kotletas su padažu*	Kijevo kotletas keptas orkaitėje	Kiaulienos kukuliai su padažu*	Orkaitėje keptas menkės filė kepsnys su padažu
Lėto virimo jautienos nugarinė su padažu*	Vištienos troškiny su daržovėmis*	Veršienos guliašas*	Plovas su kalakutiena*	Žuvies maltinis su padažu*
Perlinių kruopų risotto su grybais* (augalinis)	Brokoliai virti garuose* (augalinis)	Grikių troškiny su daržovėmis* (augalinis)	Pupelių - daržovių troškiny* (augalinis)	Kukurūzų makaronai su bazilikų ir petražolių padažu* (augalinis)
<i>Garnyrai</i>				
Virti griekiai*	Virti ryžiai*	Bulvių košė*	Virtos bulgur kruopos*	Virtos bulvės*(augalinis)
Burokėlių salotos su saulėgrąžomis (augalinis)	Burokėlių salotos (augalinis)	Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	Burokėlių salotos su marinuotais agurkais (augalinis)	Burokėlių salotos su pupelėmis (augalinis)
Marinuotų kopūstų salotos (augalinis)	Šviežių daržovių salotos(augalinis)	Kopūstų salotos (augalinis)	Pekino kopūstų salotos su agurkais (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)

<i>Gėrimai</i>				
Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas

***TAUSOJANTIS PATIEKALAS** – šiltas maistas., pagamintas maistines savybes tausojančiu gamybos būdu: virtas vandenyje ar garuose, troškintas, pagamintas konvekciniame krosnelėje, keptas orkaitėje (folijoje, kepimo popieriuje, garų režimu), žemose temperatūrose ir kitu maistinę vertę tausojančiu ir kenksmingoms medžiagoms neleidžiančiu susidaryti būdu.

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

**Dėl patiekaluose esančių alergenų ar netoleravimą sukeliančių maisto medžiagų produktų, kreipkitės tiesiogiai į valgyklos darbuotojus.*

Pastaba: patiekalai savaitės eigoje gali keistis arba būti papildomi.

Valgyklos vadovė



Julija Račko