



VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO DIREKTORIUS

ĮSAKYMAS DĖL CENTRO VALGYKLOS VALGIARAŠČIŲ PATVIRTINIMO

2026 m. sausio d. Nr. 1V-
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 2026 m. sausio 12 d. įsakymu Nr. 1V- 2 „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. 2026 metų 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26 savaitių valgiaraštis Nr. 1 (pridedama);
 - 1.2. 2026 metų 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27 savaitių valgiaraštis Nr. 2 (pridedama);
 - 1.3. 2026 metų 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28 savaitių valgiaraštis Nr. 3 (pridedama).
2. N u s t a t a u , kad šis įsakymas įsigalioja nuo jo pasirašymo dienos.
3. P a v e d u IT specialistui Giedriui Vaičiuliui šį įsakymą nustatyta tvarka skelbti interneto tinklalapyje.
4. L a i k a u netekusiu galios 2025 m. rugpjūčio 26 d. įsakymą Nr. 1V – 213 „Dėl centro valgyklos valgiaraščių patvirtinimo“.

Direktoriaus pavaduotoja ugdymui,
laikinai einanti direktoriaus pareigas

Sigita Kutienė

Parengė
Valgyklos vadovė

Julija Račko
2026-01-

PATVIRTINTA
 Vilniaus paslaugų verslo profesinio
 mokymo centro direktoriaus
 2026 m. sausio d. įsakymu Nr. 1V-

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

2026 metų 5, 8, 11, 14, 17, 20, 23, 26 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
<i>Sriubos</i>				
Špinatų sriuba* (augalinis)	Ryžių pomidorinė* (augalinis)	Burokėlių sriuba su bulvėmis* (augalinis)	Marokietiška avinžirnių – lęšių sriuba* (augalinis)	Šviežių kopūstų sriuba* (augalinis)
<i>Bulviniai ir miltiniai patiekalai</i>				
Lietiniai blynėliai su sūriu ir kumpiu ir grietine Lietiniai blynėliai su bananais, pagardinti trintomis uogomis ir grietine	Bulvių plokštainis su kalakutiena ir grietine Bulvių plokštainis su grietine (vegetariškas)	Varškės apkepas su trintomis uogomis ir grietine* Lazanija su malta kiauliena*	Tarkuotų bulvių cepelinai su mėsa, patiekiami su grietinės ir spirgučių padažu Tarkuotų bulvių cepelinai su varške, patiekiami su grietinės ir spirgučių padažu	Vegetariška daržovių lazanija* Mieliniai sklandžiai su grietine ir trintomis uogomis
<i>Antri patiekalai (be garnyro)</i>				
Vištienos filė karbonadas	Sterko žuvies kepsnys su padažu	Kiaulienos nugarinės kepsnys su grybų padažu	Vištienos vėrinukas su česnakiniu padažu*	Lašišos kepsnys su sviesto ir citrinos padažu*
Kiaulienos kotletas su padažu*	Vištienos maltinis su padažu*	Balandėliai su kiaulienos įdaru*	Orkaitėje keptas kalakutienos maltinukas su morkomis*	Kiaulienos maltinis su padažu*
Veršienos guliašas*	Plovas su kiauliena*	Vištienos filė kario padaže*	Troškinta triušiena su salierais*	Menkės kepsnys, užkeptas sūriu ir daržovėmis*
Miežinių kruopų troškiny su daržovėmis (augalinis)	Kuskusas su daržovėmis* (augalinis)	Morkų troškiny su ryžiais ir džiovintomis* (augalinis)	Pupelių ir daržovių troškiny* (augalinis)	Keptos daržovės su avinžirniais* (augalinis)
<i>Garnyras</i>				
Virti griikiai* Virti makaronai*	Virtos bulgur kruopos* Keptos bulvių skiltelės	Bulvių košė* Virti ryžiai*	Virti ryžiai* Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Virtos bulvės*(augalinis) Kuskusas su sviestu*

	(augalinis)			
Burokėlių salotos su saulėgražomis (augalinis)	Burokėlių salotos su kukurūzais (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)	Morkų salotos (augalinis)	Pekino kopūstų salotos su agurkais (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)
Gėrimai				
Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras

***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 maistine verte 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
 2026 m. sausio d. įsakymu Nr. 1V-

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

2026 metų 3, 6, 9, 12, 15, 18, 21, 24, 27 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
<i>Sriubos</i>				
Itališka daržovių sriuba su makaronais „Minestrone“* (augalinis)	Lėšių sriuba* (augalinis)	Barščiai su pupelėmis* (augalinis)	Agurkinė sriuba* (augalinis)	Pievagrybių sriuba* (augalinis)
<i>Bulviniai ir miltiniai patiekalai</i>				
Lietiniai su pievagrybiais ir sūriu su grietine Lietiniai su varške, pagardinti trintomis uogomis ir grietine	Bulvių plokštainis su kiauliena ir grietine Vegetariškas bulvių plokštainis su varške ir žalumynais	Lazanija su vištiena* Varškės apkepas su trintomis uogomis ir grietine*	Virtų bulvių cepelinai su mėsa, patiekiami su sviesto ir grietinės padažu Virtų bulvių cepelinai su varške, patiekiami su sviesto ir grietinės padažu	Varškės ir moliūgo apkepas su grietine* Mieliniai sklandžiai su grietine ir trintomis uogomis
<i>Antri patiekalai (be garyro)</i>				
Vištienos kepsnys su špinatų padažu	Keptas lašišos kepsnys su švelniu bešamelio padažu*	Kiaulienos nugarinės kepsnys su grybų padažu	Vištienos filė kepsnys su kepurėle	Šamo filė kepsnys su padažu*
Kiaulienos kukulis su padažu*	Kijevo kotletas, keptas orkaitėje	Veršienos ir kiaulienos kotletas su padažu*	Kalakutienos maltinis su padažu*	Vištienos maltinis su padažu*
Kalakutienos troškiny su daržovėmis*	Plovas su kalakutiena*	Vištiena kiniškai*	Kiaulienos guliašas*	Starkio filė kepsnys su avižų sėlenomis
Burnočio kruopų troškiny su daržovėmis* (augalinis)	Grikių troškiny su daržovėmis* (augalinis)	Kopūstų troškiny su slyvomis*	Avinžirnių ir morkų troškiny su abrikosais* (augalinis)	Perlinių kruopų „Risotto“ su grybais
<i>Garnyrai</i>				
Virti griekiai* Virti makaronai*	Virtos bulgur kruopos* Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Bulvių košė* Virti ryžiai*	Virti ryžiai* Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Virtos bulvės*(augalinis) Kuskusas su sviestu*
Burokėlių salotos	Burokėlių salotos	Burokėlių salotos	Burokėlių salotos su	Burokėlių salotos

su saulėgražomis (augalinis)	su kukurūzais (augalinis)	su žirneliais (augalinis)	marinuotais agurkais (augalinis)	su pupelėmis (augalinis)
Marinuotų kopūstų salotos (augalinis)	Šviežių daržovių salotos (augalinis)	Morkų salotos (augalinis)	Pekino kopūstų salotos su agurkais (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)
Gėrimai				
Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras

***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
 2026 m. sausio d. įsakymu Nr. 1V-

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

2026 metų 4, 7, 10, 13, 16, 19, 22, 25, 28 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
<i>Sriubos</i>				
Rūgštynių sriuba* (augalinis)	Pupelių sriuba* (augalinis)	Barščiai su kopūstais* (augalinis)	Žirnių sriuba* (augalinis)	Saldžiųjų bulvių ir raudonųjų lęšių sriuba* (augalinis)
<i>Bulviniai ir miltiniai patiekalai</i>				
Lietiniai su mėsa ir grietine Lietiniai su varške, pagardinti grietine ir trintomis uogomis	Bulvių plokštainis su vištiena ir grietine Vegetariškas cukinijų ir bulvių plokštainis su graikišku jogurtu	Varškės ir ryžių apkepas su trintomis uogomis ir grietine* Lazanija su kalakutiena*	Žemaičių blynai su kiaulienos įdaru, patiekiami su sviesto ir grietinės padažu Žemaičių blynai su varške, patiekiami su sviesto ir grietinės padažu	Virti varškėčiai su vaniliniu padažu* Mieliniai sklandžiai, pagardinti trintomis uogomis ir grietine
<i>Antri patiekalai (be garnyro)</i>				
Vištienos filė kepsnys su avižų sėlenomis	Keptas upėtakis su švelniu špinatų padažu*	Kiaulienos nugarinės karbonadas	Vištienos kepsnys su traškia sezamo plutele	Lašišos filė kepsnys su padažu*
Kalakutienos filė kotletas su padažu*	Veršienos kotletas su padažu*	Vištienos filė suktinukas su sūrio įdaru	Orkaitėje kepti vištienos kukuliai padaže*	Kalakutienos maltinis su padažu*
Kiaulienos troškiny su pupelėmis*	Vištienos troškiny su ryžiais ir daržovėmis*	Kiaulienos troškiny grietinėlėje su pievagrybiais	Kiaulienos sprandinės vėrinukas su padažu*	Orkaitėje keptas karpio filė paplotėlis*
Plovas su daržovėmis* (augalinis)	Makaronai su daržovėmis* (augalinis)	Bulgur su avinžirniais* (augalinis)	Grikių ir pupelių troškiny* (augalinis)	Daržovių troškiny* (augalinis)
<i>Garnyrai</i>				
Virti griekiai* Virti makaronai*	Virtos bulgur kruopos* Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Bulvių košė* Virti ryžiai*	Virti ryžiai* Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Virtos bulvės* (augalinis) Kuskusas su sviestu*

Burokėlių salotos su saulėgražomis (augalinis)	Burokėlių salotos su kukurūzais (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)	Morkų salotos (augalinis)	Pekino kopūstų salotos su agurkais (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)
Gėrimai				
Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras	Įvairių uogų kompotas Pienas Kefyras

***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