

PATVIRTINTA
Vilniaus paslaugų verslo profesinio
mokymo centro direktoriaus
2026 m. rugpjūčio 31d. įsakymu Nr. 1V-
199

VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO VALGYKLOS VALGIARAŠTIS NR. 1

2026 metų 36, 39, 42, 45, 48, 51 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
Špinatų sriuba* (tausojantis)	Bulvienė su mėsos kukuliais* (tausojantis)	Burokėlių sriuba su bulvėmis* (tausojantis)	Kreminė moliūgų sriuba* (tausojantis)	Šviežių kopūstų sriuba* (tausojantis)
PAGRINDINIAI PATIEKALAI				
Varškės apkepas su trintomis uogomis ir grietine*	Bulvių plokštainis su kalakutiena ir grietine	Lazanija su kiaulienos įdaru*	Prancūziškas bulvių apkepas „Boulangerie“ su vištiena	Vegetariška daržovių lazanija*
Lašišos kepsnys su padažu*	Sterko kepsnys su grybų padažu*	Šamo filė kepsnys su sviesto ir grietinės padažu*	Kepta upėtakio filė su špinatų padažu*	Juodojo paltuso filė kepsnys*
Vištienos filė karbonadas	Kiaulienos nugarinės kepsnys su grybų padažu	Vištienos kepsnys su traškia sezamo plutele	Lėtai virta kiaulienos išpjova su padažu*	Vištienos kepsnys su padažu
Kiaulienos kotletas su padažu*	Veršienos maltinis su padažu*	Jautienos kotletas su padažu*	Vištienos kukulis su padažu*	Orkaitėje keptas kalakutienos maltinukas su morkomis*
Jautienos troškinys „Befstrogenas“	Plovas su kiauliena*	Vištienos filė gabalėliai kario padaže	Kalakutienos troškinys su daržovėmis*	Kiaulienos troškinys grietinėlės padaže su pievagrybiais*
Miežinių perliukų troškinys su daržovėmis (augalinis)	Kuskusas su daržovėmis* (augalinis)	Bolivinės balandos troškinys su daržovėmis*	Lęšių ir daržovių troškinys* (augalinis)	Keptos daržovės su avinžirniais* (augalinis)

		(augalinis)		
GARNYRAI				
Virti griikiai*	Virtos bulgur kruopos*	Bulvių košė*	Virti ryžiai*	Virtos bulvės*(augalinis)
Virti makaronai*	Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Virti ryžiai*	Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Kuskusas su sviestu*
Burokėlių salotos su saulėgrąžomis (augalinis)	Burokėlių salotos su kukurūzais (augalinis)	Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	Burokėlių salotos su marinuotais agurkais (augalinis)	Burokėlių salotos su salierais (augalinis)
Marinuotų kopūstų salotos (augalinis)	Kopūstų - morkų salotos su graikiškais riešutais ir moliūgų sėklomis (augalinis)	Morkų salotos (augalinis)	Raugintų kopūstų salotos (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)
GĖRIMAI				
Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas
Pienas	Pienas	Pienas	Pienas	Pienas
Kefyras	Kefyras	Kefyras	Kefyras	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 netoleravimų sukeliančių maisto medžiagų produktų, kreipkitės tiesiogiai į valgyklos darbuotojus.

Pastaba: patiekalai savaitės eigoje gali keistis arba būti papildomi.

PATVIRTINTA
Vilniaus paslaugų verslo profesinio
mokymo centro direktoriaus
2026 m. rugpjūčio 31 d. įsakymu Nr. 1V-
199

VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO VALGYKLOS VALGIARAŠTIS NR. 2

2026 metų 37, 40, 43, 46, 49, 52 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
Kreminė daržovių sriuba (tausojantis)	Lęšių sriuba (tausojantis)	Raugintų kopūstų sriuba (tausojantis)	Agurkinė sriuba su perlinėmis kruopomis (tausojantis)	Pievagrybių sriuba (tausojantis)
PAGRINDINIAI PATIEKALAI				
Varškės ir ryžių apkepas su trintomis uogomis ir grietine*	Bulvių plokštainis su kiauliena ir grietine	Lazanija su vištienos įdaru*	Vegetariškas Prancūziškas bulvių apkepas „Boulangerie“	Varškės ir moliūgų apkepas*
Upėtakio filė kepsnys su bešamelio padažu*	Kepta aliaskinės rudagalvės menkės filė su krapų padažu*	Daržovėmis užkepta sterko filė*	Orkaitėje kepta tilapijos filė su prieskoniais*	Laukinės lašišos filė kepsnys su česnakiniu padažu*
Vištienos kepsnys su avižų sėlenomis ir česnakiniu padažu	Kiaulienos šašlykas su padažu*	Vištienos kepsnys su pikantišku padažu	Kiaulienos nugarinė su pomidorais ir sūriu*	Vištienos karbonadas, patiekiamas su sviestu
Kiaulienos kukulis su raudonučiu padažu*	Vištienos maltinis su padažu*	Veršienos ir kiaulienos kotletas su padažu*	Kalakutienos filė kotletas su padažu*	Vištienos kotletas „Jūratė“
Kalakutienos guliašas*	Plovas su kalakutiena*	Troškinta triušiena su salierais*	Vištienos troškiny su daržovėmis*	Jautienos guliašas*

Burnočio kruopų troškiny su daržovėmis* (augalinis)	Grikių troškinys su daržovėmis* (augalinis)	Kopūstų troškinys su slyvomis* (augalinis)	Avinžirnių ir morkų troškinys su abrikosais* (augalinis)	Perlinių kruopų „Risotto“ su grybais
GARNYRAI				
Virti griokiai*	Virtos bulgur kruopos*	Bulvių košė*	Virti ryžiai*	Virtos bulvės*(augalinis)
Virti makaronai*	Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Virti ryžiai*	Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Kuskusas su sviestu*
Burokėlių salotos su saulėgrąžomis (augalinis)	Burokėlių salotos su kukurūzais (augalinis)	Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	Burokėlių salotos su marinuotais agurkais (augalinis)	Burokėlių salotos su salierais (augalinis)
Marinuotų kopūstų salotos (augalinis)	Kopūstų - morkų salotos su graikiškais riešutais ir moliūgų sėklomis (augalinis)	Morkų salotos (augalinis)	Raugintų kopūstų salotos (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)
GĖRIMAI				
Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas
Pienas	Pienas	Pienas	Pienas	Pienas
Kefyras	Kefyras	Kefyras	Kefyras	Kefyras

***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.

PATVIRTINTA
Vilniaus paslaugų verslo profesinio
mokymo centro direktoriaus
2026 m. rugpjūčio 31 d. įsakymu Nr. 1V-
199

VILNIAUS PASLAUGŲ VERSLO PROFESINIO MOKYMO CENTRO VALGYKLOS VALGIARAŠTIS NR. 3

2026 metų 38, 41, 44, 47, 50, 53 savaitė

PIRMADIENIS	ANTRADIENIS	TREČIADIENIS	KETVIRTADIENIS	PENKTADIENIS
Rūgštynių sriuba (tausojantis)	Pupelių sriuba (tausojantis)	Barščiai su kopūstais (tausojantis)	Šiupininė sriuba (tausojantis)	Ryžių pomidorinė sriuba (tausojantis)
PAGRINDINIAI PATIEKALAI				
Varškės ir bananų apkepas su ciberžole ir cinamonu*	Bulvių plokštainis su vištiena ir grietine	Lazanija su kalakutienos įdaru*	Bulvių apkepas su mėsos įdaru, patiekiamas su sviesto ir grietinės padažu	Mieliniai sklindžiai, pagardinti trintomis uogomis ir grietine
Keptas lašišos kepsnys su sviesto ir citrinų padažu*	Keptas sterko filė kepsnys su traškia sezamų plutele ir pikantišku padažu*	Karpio filė kepsnys su bešamelio padažu*	Menkės kepsnys, užkeptas su sūriu ir daržovėmis*	Keptas upėtakio kepsnys su špinatų padažu*
Vištienos filė kepsnys su sezamais ir česnakiniu padažu*	Kiaulienos nugarinė, užkepta su daržovėmis ir sūriu*	Vištienos vėrinukas su česnakiniu padažu*	Kiaulienos karbonadas, patiekiamas su sviestu	Vištienos filė kepsnys, užkeptas persikais ir sūriu
Kiaulienos maltinis su padažu*	Kiaulienos ir jautienos kotletas su sviesto ir grietinės padažu*	Makaronai su Bolonijos padažu*	Kalakutienos maltinis su padažu*	Keptos vištienos šlaunelės*
Kiaulienos troškiny su avinžirniais*	Traški saldžiarūgštė vištiena kiniškai*	Jautienos troškiny su pievagrybiais*	Antienos filė troškiny su džiovintomis slyvomis*	Veršienos guliašas*

Plovas su daržovėmis* (augalinis)	Makaronai su daržovėmis* (augalinis)	Bulgur su avinžirniais* (augalinis)	Grikių ir pupelių troškinys* (augalinis)	Daržovių troškinys* (augalinis)
GARNYRAI				
Virti griikiai*	Virtos bulgur kruopos*	Bulvių košė*	Virti ryžiai*	Virtos bulvės*(augalinis)
Virti makaronai*	Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Virti ryžiai*	Keptos bulvių skiltelės (augalinis)	Kuskusas su sviestu*
Burokėlių salotos su saulėgrąžomis (augalinis)	Burokėlių salotos su kukurūzais (augalinis)	Burokėlių salotos su žirneliais (augalinis)	Burokėlių salotos su marinuotais agurkais (augalinis)	Burokėlių salotos su salierais (augalinis)
Marinuotų kopūstų salotos (augalinis)	Kopūstų - morkų salotos su graikiškais riešutais ir moliūgų sėklomis (augalinis)	Morkų salotos (augalinis)	Raugintų kopūstų salotos (augalinis)	Morkų salotos su moliūgų sėklomis (augalinis)
GĖRIMAI				
Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas	Įvairių uogų kompotas
Pienas	Pienas	Pienas	Pienas	Pienas
Kefyras	Kefyras	Kefyras	Kefyras	Kefyras

***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.