

Generolo Povilo Plechavičiaus kadetų licėjus

**VALGYKLOJE PARODUODAMU ŠALTU UŽKANDŽIU ASORTIMENTAS
2018-2019 M.M.**

Sezoniniai vaisiai:

Obuoliai, apelsinai, kriaušės, bananai.

Gaivieji gėrimai:

Negazuotas vanduo „Akvilė“ 0,5 l;

Negazuotas vanduo „Neptūnas“ 0,5 l;

100% sultys (multivitaminų, apelsinų, vyšnių, obuolių) 0,200 l;

100% sultys 1 l multivitaminai, ananasai, pomidorai;

TYMBARK gėrimai 0,5 l;

KUBUS WATER negazuotas 0,5 l be konservanto, su sumažintu cukraus kiekiu;

Gaivusis persikų ir juodos arbatos gėrimas „Happy break“ su sumažintu cukraus kiekiu 0,5.

Gaminami uogų, vaisių kompotai.

Užkandžiai:

Pilno grūdo kokosiniai sausainiai 50 g;

Sausainiai su spanguolių gabaliukais 50 g;

Sveikuoliški ryžių paplotėliai (bedruskiai, becukrinai) 100 g.

Valgykloje gaminami konditeriniai gaminiai:

Bandelės su cinamonu, obuoliais, aguonomis, aviečių ir braškių uogienėmis, kokoso drožlėmis; kepami įvairūs keksiukai, pyragai su sumažintu cukraus kiekiu: varškės; trapus juodujų serbentų.

Taip pat kepamos picos, įvairios užkepėlės su sūriu, dešrele, vištiena ir vegetariškos.

Valgykloje gaminami šviežių daržovių salotų rinkiniai:

Pekino, agurkų, šviežių pomidorų su saulėgrąžomis, sezamo, moliūgų sėklomis 150 g; šviežių morkų salotos su obuoliais, salierais, saulėgrąžomis ir porais. Salotoms gaminti naudojamas alyvuogių aliejus ir citrina. Taip pat gaminamos žuvies ir mėsos šaltos užkandėlės.

Prekių assortimentas sudarytas vadovaujantis Sveikatos apsaugos ministro 2018 m. balandžio 10 d. įsakymo Nr. V-394 redakcija „Dėl maitinimo organizavimo ikimokyklinio ugdymo, bendrojo lavinimo mokyklose ir vaikų socialinės globos įstaigose tvarkos aprašo“.

Sudarė:

UAB „Kaspaula“ direktorė

Dalia Šlepavičienė

