

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 05.10.2026г. до 09.10.2026г.

I ВАРИАНТ		ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
150гр	СУПА ТОПЧЕТА СЪС ЗАСТРОЙКА		Мляко, глютен
150гр	РИЗОТО СЪС ЗЕЛЕНЧУЦИ		
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ВТОРНИК	
150гр	ТАРАТОР		Мляко
150гр	ПИЛЕ СЪС ГРАХ		Глютен
150-200гр	ПУДИНГ		Мляко, глютен
43гр	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		СРЯДА	
150гр	КРЕМСУПА БРОКОЛИ		Мляко, глютен
150гр	ПЪЛНОЗЪРНСТИ СПАГЕТИ БОЛОНЕЗЕ		Глютен, мляко, яйца
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ЧЕТВЪРТЪК	
150гр	ТАРАТОР		Мляко
150гр	СВИНСКО С КАРТОФИ		Глютен
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ПЕТЪК	
150гр	БОБ ЧОРБА		Глютен
150гр	БЯЛА РИБА НА ФУРНА С Г-РА: САЛАТА		Риба
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Добруджа УС		Глютен

Забележка:

I вариант – за ученици от 7 до 13 години

Препоръчителни стойности за прием на енергия и хранителни вещества

За възраст от 7 до 13 години: 1890 ккал/ден

Обядът трябва да осигурява около 30% от средните енергийни потребности за деня: (567-828 ккал) на един обяд в зависимост от възрастта

Два пъти седмично пълнозърнест хляб

Плодовете могат да се заменят според възможностите на пазара

Менюто е съобразено с изискванията на :

Наредба № Н-3 от 03.10.2025г на Министерство на здравеопазването,

Наредба №9 на МЗХ и Сборник рецепти за ученическо столово хранене и бюфети на издателство „Техника“ 2012 година

Съгласувано:

Мед. лице:.....

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова