„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД

С Е Д М И Ч Н О М Е Н Ю – II вариант

от 16.11.2026г. до 20.11.2026г.

I ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
200гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	*Мляко, глутен*
250гр	РУЛО СТЕФАНИ С КАРТОФЕНО ПЮРЕ	*Мляко, глутен, яйца*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ВТОРНИК**	
250гр	ТАРАТОР	*Мляко*
250гр	ЗАДУШЕНО СВИНСКО МЕСО С Г-РА: РИЗОТО	
150-200гр	ПУДИНГ	*Глутен, мляко*
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**СРЯДА**	
200гр	ГЪБЕНА СУПА	*Глутен, мляко*
250гр	ТЕЛЕШКА ПЛЕСКАВИЦА С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ЧЕТВЪРТЪК**	
200гр	КРЕМСУПА КАРФИОЛ	*Мляко, глутен*
250гр	ПИЛЕШКО ФИЛЕ С Г-РА: КАРТОФКИ	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ПЕТЪК**	
200гр	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА	*Мляко, глутен*
250гр	НАДЕНИЧКА С Г-РА: САЛАТА	*Глутен*
120гр	НЕКТАР	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*

Забележка:
II 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

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова