„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
С Е Д М И Ч Н О М Е Н Ю
от 23.11.2026г. до 27.11.2026г.

I ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
150гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	*Мляко, глутен*
150гр	КАРТОФИ СЪС СИРЕНЕ НА ФУРНА	*Мляко*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ВТОРНИК**	
150гр	ТАРАТОР	*Мляко*
150гр	ПИЛЕ С ОРИЗ	
120гр	ПАЛАЧИНКА С ЯБЪЛКА	*Глутен, мляко, яйца*
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**СРЯДА**	
150гр	КРЕМ СУПА МОРКОВИ	*Глутен*
150гр	КЮФТЕТА БЯЛ СОС	*Глутен, мляко, яйца*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ЧЕТВЪРТЪК**	
150гр	МЛЕЧНА СУПА СЪС СИРЕНЕ	*Мляко, глутен*
150гр	СВИНСКО МЕСО С ГРАХ	*Глутен*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ПЕТЪК**	
150гр	БОБ ЧОРБА	*Глутен*
150гр	БЯЛА РИБА НА ФУРНА С Г-РА: САЛАТА	*Риба*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*

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