„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД

С Е Д М И Ч Н О М Е Н Ю – II вариант

от 23.11.2026г. до 27.11.2026г.

II ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
200гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	*Мляко, глутен*
250гр	СВИНСКА ПЪРЖОЛА С Г-РА: ЗАДУШЕН ОРИЗ	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	**ВТОРНИК**	
250гр	ТАРАТОР	*Мляко*
250гр	ЛАЗАНЯ БОЛОНЕЗЕ	*Глутен, яйца, мляко*
120гр	ПАЛАЧИНКА С ЯБЪЛКА	*Глутен, яйца, мляко*
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	**СРЯДА**	
200гр	КРЕМ СУПА МОРКОВИ	*Глутен*
250гр	ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	**ЧЕТВЪРТЪК**	
200гр	МЛЕЧНА СУПА СЪС СИРЕНЕ	*Мляко, глутен*
250гр	ПИЛЕШКИ ХАПКИ С Г-РА: ЗАДУШЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ	*Глутен*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	**ПЕТЪК**	
200гр	БОБ ЧОРБА	*Глутен*
250гр	КЕБАПЧЕТА „Стара планина“ С Г-РА: САЛАТА	*Глутен*
150-200гр	ПЛОД	
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

Съгласувано:

Мед.лице:.....

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова