

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 03.11.2026г. до 06.11.2026г.

I ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
-----------	------------	----------

Неучебен ден

I ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
150гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	Мляко, глутен
150гр	ЛЕЩА ЯХНИЯ	глутен
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глутен
I ВАРИАНТ	СРЯДА	
150гр	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА	Мляко, ГЛУТЕН
150гр	КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ	Глутен
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен
I ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
150гр	ТАРАТОР	Мляко
150гр	ТАС КЕБАП СЪС ЗАДУШЕН ОРИЗ	Глутен
120гр	КРЕМ НИШЕСТЕ	Мляко, глутен
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глутен
I ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
150гр	БОБ ЧОРБА	Глутен
150гр	БЯЛА РИБА НА ФУРНА С Г-РА: ЗАДУШЕНИ КАРТОФИ	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

Утвърдено:

Директор: Диян Стаматов

Съгласувано:

Мед.лице: Петя Христова

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
СЕДМИЧНО МЕНЮ – II вариант
от 03.11.2026г. до 06.11.2026г.

II ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
-----------------------------	-------------------	-----------------

II ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
-----------------------------	----------------	--

200гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	Мляко, глутен
250гр	ЛАЗАНЯ БОЛОНЕЗЕ	Мляко,
150-200гр	ПЛОД	глутен, яйца
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	

II ВАРИАНТ	СРЯДА	
-----------------------------	--------------	--

200гр	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА	Мляко, глутен
250гр	СВИНСКИ ХАПКИ С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен

II ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
-----------------------------	------------------	--

250гр	ТАРАТОР	Мляко
250гр	ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА с г-ра: ЗАДУШЕН ОРИЗ	
120гр	КРЕМ НИШЕСТЕ	Мляко, глутен
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глутен

II ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
-----------------------------	--------------	--

200гр	БОБ ЧОРБА	Риба, глутен
250гр	КЕБАПЧЕТА С Г-РА: ЗАДУШЕНИ КАРТОФИ	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

Утвърдено:

Директор: Диян Стаматов

Съгласувано:

Мед.лице: Петя Христова

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова

Меню закуска

*Седмично меню за закуска за подпомагане храненето
на учениците от 1 до 4 клас:*

<i>дата</i>	<i>ден</i>	<i>меню</i>
<i>02.11.2026</i>	<i>Понеделник</i>	
<i>03.11.2026</i>	<i>Вторник</i>	<i>Мъфин какао / мляко, глютен, яйца/</i>
<i>04.11.2026</i>	<i>Сряда</i>	<i>Кроасан с шунка / мляко, глютен/</i>
<i>05.11.2026</i>	<i>Четвъртък</i>	<i>Сиренка /глютен, мляко, яйца /</i>
<i>06.11.2026</i>	<i>Петък</i>	<i>Пълнозърнест сандвич с кашкавал и зеленчук /глютен, мляко /</i>