

„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

Утвърдено:

Директор:.....

Съгласувано:

Мед.лице:.....

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
СВОБОДНО МЕНЮ
от 05.10.2026г. до 09.10.2026г.

II ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
200гр	СУПА ТОПЧЕТА СЪС ЗАСТРОЙКА	Мляко,
150гр	ПИЛЕШКО ШИШЧЕ С Г-РА: САЛАТА	глутен
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен
II ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
200гр	ТАРАТОР	Мляко
	ЦАРИГРАДСКИ КЮФТЕНЦА С КАРТОФЕНО	Мляко,
250гр	ПЮРЕ	глутен
		Мляко,
150-200гр	ПУДИНГ	глутен
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глутен
II ВАРИАНТ	СРЯДА	
200гр	КРЕМСУПА БРОКОЛИ	Мляко,
	СВИНСКО ЗАДУШЕНО СЪС ЗАДУШЕНИ	глутен
250гр	КАРТОФИ	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен
II ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
200гр	ТАРАТОР	Мляко
250гр	ПИЛЕШКИ ШНИЦЕЛ С Г-РА: САЛАТА	Глутен
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глутен
II ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
200гр	БОБ ЧОРБА	Глутен
	ЛАЗАНЯ БОЛОНЕЗЕ С КАЙМА „СТАРА	Яйца, мляко,
250гр	ПЛАНИНА“	глутен
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:.....

Съгласувано:
Мед.лице:.....

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова

Меню закуска

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

дата	ден	меню
05.10.2026	Понеделник	Домашна курабия с портокалов вкус / <i>мляко, глютен, яйца</i> /
06.10.2026	Вторник	Кроасан с масло / <i>мляко, глютен</i> /
07.10.2026	Сряда	Пълнозърнест сандвич с масло, сирене и зеленчук / <i>глютен, мляко</i> /
08.10.2026	Четвъртък	Кекс / <i>глютен, мляко, яйца</i> /
09.10.2026	Петък	Кроасан с масло, шунка и кашкавал / <i>глютен, мляко</i> /