

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 12.10.2026г. до 16.10.2026г.

I ВАРИАНТ		ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
150гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА		Мляко, глютен
150гр	ЛЕЩА ЯХНИЯ		Глютен
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ВТОРНИК	
150гр	ТАРАТОР		Мляко
150гр	ПИЛЕ С ОРИЗ		
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		СРЯДА	
150гр	СПАНАЧЕНА СУПА		глютен Глютен, мляко, яйца
150гр	КЮФТЕТА БЯЛ СОС		
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ЧЕТВЪРТЪК	
150гр	ТАРАТОР		Мляко, глютен
150гр	ГЮВЕЧ СЪС СВИНСКО МЕСО И КАРТОФИ		
100гр	МАКАРОНИ НА ФУРНА		Глютен, мляко, яйца
43гр	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ПЕТЪК	
150гр	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА		Глютен, мляко
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 12.10.2026г. до 16.10.2026г.**

II ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
200гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	<i>Мляко,</i>
250гр	СВИНСКО ФИЛЕ С Г-РА: САЛАТА	<i>глутен</i>
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	<i>Глутен</i>
II ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
250гр	ТАРАТОР	<i>Мляко</i>
		<i>Глутен, яйца,</i>
250гр	КАНЕЛОНИ С МЕСО, ДОМАТИ И БЕШАМЕЛ	<i>мляко</i>
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	<i>Глутен</i>
II ВАРИАНТ	СРЯДА	
		<i>Глутен,</i>
200гр	СПАНАЧЕНА СУПА	<i>мляко</i>
250гр	ПИЛЕШКО ФИЛЕ С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	<i>Глутен</i>
II ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
250гр	ТАРАТОР	<i>Мляко</i>
	ТЕЛЕШКА ПЛЕСКАВИЦА СЪС ЗАДУШЕНИ	
250гр	КАРТОФИ	<i>Глутен</i>
		<i>Глутен, яйца,</i>
120гр	МАКАРОНИ НА ФУРНА	<i>мляко</i>
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	<i>Глутен</i>
II ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
200гр	СУПА РИБА	<i>Риба, глутен</i>
250гр	КЮФТЕТА „Стара планина“ С Г-РА: САЛАТА	<i>Глутен</i>
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	<i>Глутен</i>

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:.....

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
12.10.2026	Понеделник	Кашкавалка / <i>мляко, глютен, мед</i> /
13.10.2026	Вторник	Мъфин с плодов пълнеж / <i>мляко, глютен</i> /
14.10.2026	Сряда	Хамбургер от пълнозърнесто брашно с масло, пуешко филе и краставица / <i>мляко, глютен</i> /
15.10.2026	Четвъртък	Баничка със сирене / <i>глютен, мляко</i> /
16.10.2026	Петък	Пълнозърнест сандвич с масло, кашкавал ЗНП и краставичка / <i>глютен, мляко</i> /