

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 19.10.2026г. до 23.10.2026г.

I ВАРИАНТ		ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
150гр	СУПА ТОПЧЕТА СЪС ЗАСТРОЙКА		Мляко, глютен
150гр	БОБ ЯХНИЯ		Глютен
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ВТОРНИК	
150гр	КАРТОФЕНА СУПА		Мляко
150гр	СВИНСКО СЪС ЗЕЛЕ		Глютен
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		СРЯДА	
150гр	КРЕМСУПА ЧЕРВЕНА ЛЕЩА		глютен
150гр	МУСАКА		Мляко, глютен, яйца
150-200гр	ПЛОД		
43гр	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ЧЕТВЪРТЪК	
150гр	ТАРАТОР		Мляко
150гр	ПИЛЕШКО МЕСО С ГРАХ		Глютен
120гр	БИСКВИТЕНА ТОРТА		Мляко, глютен
43гр	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ПЕТЪК	
150гр	КРЕМСУПА БРОКОЛИ		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: Диян Стаматов

Съгласувано:

Мед.лице: П. Христова

Тел.за контакт:09888861375 – Камелия Николчова

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
СВОБОДНО МЕНЮ
от 19.10.2026г. до 23.10.2026г.

II		
ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
200гр	СУПА ТОПЧЕТА СЪС ЗАСТРОЙКА	Мляко,
250гр	РУЛО СТЕФАНИ С КАРТОФЕНО ПЮРЕ	глутен
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен
II		
ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
200гр	КАРТОФЕНА СУПА	Мляко
250гр	ПИЛЕШКО ШИШЧЕ С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глутен
II		
ВАРИАНТ	СРЯДА	
200гр	КРЕМСУПА ЧЕРВЕНА ЛЕЩА	глутен
250гр	СВИНСКО ЗАДУШЕНО С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен
II		
ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
250гр	ТАРАТОР	Мляко
200гр	ПИЛЕШКИ ХАПКИ С РИЗОТО	Глутен
		Мляко,
120гр	БИСКВИТЕНА ТОРТА	глутен
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глутен
II		
ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
250гр	СУПА РИБА	Риба, глутен
200гр	НАДЕНИЧКА 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

Утвърдено:
Директор: Д. Стаматов

Съгласувано:
Мед.лице: П. 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>19.10.2026</i>	<i>Понеделник</i>	<i>Кекс / яйца, мляко, глютен/</i>
<i>20.10.2026</i>	<i>Вторник</i>	<i>Палачинка с шоколад /мляко, глютен, яйца, шоколад /</i>
<i>21.10.2026</i>	<i>Сряда</i>	<i>Сандвич със свинска шунка/ мляко, глютен/</i>
<i>22.10.2026</i>	<i>Четвъртък</i>	<i>Пица с колбас и кашкавал /глютен, мляко /</i>
<i>23.10.2026</i>	<i>Петък</i>	<i>Бутерка със сирене/ мляко, глютен/</i>