

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 21.09.2026г. до 25.09.2026г.

I ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
150гр	СУПА ТЕЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	Мляко, глютен, телешко месо
150гр	КАРТОФЕНО КЮФТЕ с г-ра: КИСЕЛО МЛЯКО	Мляко, глютен, яйца
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глютен
I ВАРИАНТ	ВТОРНИК	

НЕ УЧЕБЕН ДЕН

I ВАРИАНТ	СРЯДА	
150гр	СПАНАЧЕНА СУПА	Мляко, ГЛУТЕН
150гр	КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ	Глютен
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глютен
I ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
150гр	ТАРАТОР	Мляко
150гр	ТАС КЕБАП СЪС ЗАДУШЕН ОРИЗ	Глютен
120гр	БИСКВИТЕНА ТОРТА	Мляко, глютен
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	Глютен
I ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
150гр	СУПА ЛЕЩА	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
С В О Б О Д Н О М Е Н Ю
от 21.09.2026г. до 25.09.2026г.**

ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
250гр	СУПА ТЕЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	Мляко,
200гр	ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА С Г-РА: САЛАТА	глутен
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен
ВАРИАНТ	ВТОРНИК	

НЕ УЧЕБЕН ДЕН

ВАРИАНТ	СРЯДА	
250гр	ТАРАТОР	Мляко
200гр	СВИНСКИ ХАПКИ С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	Глутен
ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
250гр	ТАРАТОР	Мляко
200гр	НАДЕНИЧКА СЪС ЗАДУШЕН ОРИЗ	
120гр	БИСКВИТЕНА ТОРТА	Мляко,
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	глутен
ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
250гр	СУПА РИБА	Риба, глутен
200гр	КЕБАПЧЕТА 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:.....

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:*

<i>дата</i>	<i>ден</i>	<i>меню</i>
<i>21.09.2026</i>	<i>Понеделник</i>	<i>Мъфин /<u>мляко, глутен, яйца</u> /</i>
<i>22.09.2026</i>	<i>Вторник</i>	
<i>23.09.2026</i>	<i>Сряда</i>	<i>Палачинка с шоколад /<u>мляко, глутен,</u> <u>какао</u> /</i>
<i>24.09.2026</i>	<i>Четвъртък</i>	<i>Баничка със сирене /<u>глутен, мляко, яйца</u>/</i>
<i>25.09.2026</i>	<i>Петък</i>	<i>Пълнозърнест хамбургер с филе и зеленчук /<u>яйца, глутен, мляко</u>/</i>