

„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД СЕДМИЧНО МЕНЮ

от 28.09.2026г. до 02.10.2026г.

I ВАРИАНТ		ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
150г	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА		Мляко, глютен
150г	БОБ ЯХНИЯ		Глютен
150-200г	ПЛОД		
43г	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ВТОРНИК	
150г	ТАРАТОР		Мляко
150г	ПИЛЕ С ОРИЗ		
150-200г	ПЛОД		
43г	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		СРЯДА	
150г	СУПА ЧЕРВЕНА ЛЕЩА		глютен Глютен, мляко, яйца
150г	МУСАКА		
120г	КИСЕЛО МЛЯКО		Мляко
43г	Хляб Добруджа УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ЧЕТВЪРТЪК	
150г	МЛЕЧНА СУПА СЪС СИРЕНЕ		Мляко, глютен
150г	ВИНЕН КЕБАП С КАРТОФЕНО ПЮРЕ		Глютен, мляко
150-200г	ПЛОД		
43г	Хляб Пълнозърнест УС		Глютен
I ВАРИАНТ		ПЕТЪК	
150г	КРЕМ СУПА ТИКВИЧКИ		Глютен
150г	БЯЛА РИБА НА ФУРНА С Г-РА: САЛАТА		Риба
150-200г	ПЛОД		
43г	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: Цвета Балева

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова

**„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
С В О Б О Д Н О М Е Н Ю
от 28.09.2026г. до 02.10.2026г.**

I ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ
200г	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	<i>Мляко,</i>
250	СВИНСКА ПЪРЖОЛА С Г-РА: РИЗОТО	<i>глютен</i>
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	<i>Глютен</i>
I ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
250г	ТАРАТОР	<i>Мляко</i>
250г	СВИНСКА ПЛЕСКАВИЦА С Г-РА: САЛАТА	
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Пълнозърнест УС	<i>Глютен</i>
I ВАРИАНТ	СРЯДА	
200г	СУПА ЧЕРВЕНА ЛЕЩА	<i>глютен</i>
250г	ПИЛЕШКО ФИЛЕ С Г-РА: САЛАТА	
150г	КИСЕЛО МЛЯКО	<i>Мляко</i>
43г	Хляб Добруджа УС	<i>Глютен</i>
I ВАРИАНТ	ЧЕТВЪРТЪК	
200г	МЛЕЧНА СУПА СЪС СИРЕНЕ	<i>Мляко,</i>
		<i>глютен</i>
250г	РУЛО СТЕФАНИ С КАРТОФЕНО ПЮРЕ	<i>Глютен, яйца,</i>
150-200г	ПЛОД	<i>мляко</i>
43г	Хляб Пълнозърнест УС	<i>Глютен</i>
I ВАРИАНТ	ПЕТЪК	
200г	СУПА РИБА	<i>Риба, глютен</i>
250г	КАРНАЧЕ С Г-РА: САЛАТА	<i>Глютен</i>
150-200г	ПЛОД	
43г	Хляб Добруджа УС	<i>Глютен</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: Диян Стаматов

Съгласувано:

Мед.лице: Цвета Балева

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова

119 СУ „Акад.Михаил Арнаудов”

Меню закуска

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

дата	ден	меню
28.09.2026	Понеделник	Палачинка със сирене/ мляко, глютен, яйца /
29.09.2026	Вторник	Пълнозърнестта кифла с мармалад / мляко, глютен/
30.09.2026	Сряда	Бутерка с кашкавал / мляко, глютен /
01.10.2026	Четвъртък	Баничка със спанак и сирене /глютен, мляко, яйца/
02.10.2026	Петък	Пълнозърнест сандвич с кашкавал и зеленчук /глютен, мляко /