„ДЖОЕ КЕТЪРИНГ“ЕООД
С Е Д М И Ч Н О М Е Н Ю
от 03.11.2026г. до 06.11.2026г.

I ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ

Не учебен ден

I ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
150гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	*Мляко, глутен*
150гр	ЛЕЩА ЯХНИЯ	*глутен*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**СРЯДА**	
150гр	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА	*Мляко, ГЛУТЕН*
150гр	КЮФТЕТА ПО ЧИРПАНСКИ	*Глутен*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ЧЕТВЪРТЪК**	
150гр	ТАРАТОР	*Мляко*
150гр	ТАС КЕБАП СЪС ЗАДУШЕН ОРИЗ	*Глутен*
120гр	КРЕМ НИШЕСТЕ	*Мляко, глутен*
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
I ВАРИАНТ	**ПЕТЪК**	
150гр	БОБ ЧОРБА	*Глутен*
150гр	БЯЛА РИБА НА ФУРНА С Г-РА: ЗАДУШЕНИ КАРТОФИ	*Риба*
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