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

II ВАРИАНТ	ПОНЕДЕЛНИК	АЛЕРГЕНИ

II ВАРИАНТ	ВТОРНИК	
200гр	СУПА ПИЛЕШКО МЕСО СЪС ЗАСТРОЙКА	*Мляко, глутен*
250гр	ЛАЗАНЯ БОЛОНЕЗЕ	*Мляко, глутен, яйца*
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	
II ВАРИАНТ	**СРЯДА**	
200гр	ЗЕЛЕНЧУКОВА СУПА	*Мляко, глутен*
250гр	СВИНСКИ ХАПКИ С Г-РА: САЛАТА	
150-200гр	ПЛОД	
43гр	Хляб Добруджа УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	**ЧЕТВЪРТЪК**	
250гр	ТАРАТОР	*Мляко*
250гр	ПИЛЕШКА ПЪРЖОЛА с г-ра: ЗАДУШЕН ОРИЗ	
120гр	КРЕМ НИШЕСТЕ	*Мляко, глутен*
43гр	Хляб Пълнозърнест УС	*Глутен*
II ВАРИАНТ	**ПЕТЪК**	
200гр	БОБ ЧОРБА	*Риба, глутен*
250гр	КЕБАПЧЕТА С Г-РА: ЗАДУШЕНИ КАРТОФИ	*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: **Съгласувано:**
Директор:..... **Мед.лице:.....**

Тел.за контакт:0988861375 – Камелия Николчова