

ЈЕЛОВНИК

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Субота 01.02.2025.

1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Кајгана (3 ком). 4. Мусли са јогуртом. 5. Гибаница. 6. Прженице, намазни сир. 7. Пецива (слано, слатко). - Јогурт, чај са лимуном, какао млеко. - Хлеб.	- Крем чорба од шаргарепе. 1. Натур шницла, тесто. 2. Динстани пиринач, бечка шницла, пилеће печење. 3. Вариво од мешаног поврћа, поховано пилеће бело месо са сусамом, свињска вешалица. 4. Рестовани кромпир, париска шницла, филет ослића, пилеће бело месо - поховано. 5. Гулаш од шампињона, кромпир слани - барени. - Салате сезонска (две врсте).- - Десерт. - Хлеб	1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100 г. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
---	--	--

Недеља 02.02.2025.

1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са сланином. 4. Сир трапист, шункарица. 5. Качамак са млеком или јогуртом. 6. Пица. 7. Пециво (слано, слатко). - чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб.	- Пилећа супа. 1. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка шницла, свињска вешалица. 2. Јунећа шницла у сафту, тесто. 3. Помфрит, пилећи батак са карабатаком, париска шницла или Карађорђева шницла. 4. Вариво од мркве, кромпир пире, поховано пилеће бело месо са сусамом. 5. Подварак, помфрит, пилеће бело месо - поховано. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Топљени сир 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	--	---

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Понедељак 03.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич у интегралној кифли. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са сиром. 4. Проја са сиром. 5. Палачинке, слатке. 6. Пециво (слано, слатко). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, млеко топло, јогурт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Говеђа супа. <ol style="list-style-type: none"> 1. Чорбаст пасуљ, пржена сува сланина, пљескавица. 2. Ћувеч, помфрит, пилеће бело месо- поховано или пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Ћуфте у парадјз сосу, тарана. 4. Мусака од кромпира. 5. Карфиол на презли, пилећа бела вешалица, пилеће бело месо – поховано / парма. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гратиниране макароне са сиром, јогурт. 2. Вариво од мешаног поврћа, поховано пилеће бело месо са сусамом. 3. Барени кукуруз, помфрит, бечка шницла. 4. Помфрит, поховани качкаваљ пљескавица, печена пилећа крилица. 5. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	--	--

Уторак 04.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич са чајном кобасицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Јаја на око (3 комада). 4. Гибаница. 5. Пица. 6. Сир трапист, шункарица. 7. Крофна, мини џем (2 ком.). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, јогурт, какао млеко, кисело млеко. - Хлеб 	<ul style="list-style-type: none"> - Рагу чорба од јунећег меса <ol style="list-style-type: none"> 1. Густ пасуљ, свињска ребра, ћевап, ражњић. 2. Вариво од грашка, помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Рестовани кромпир, пљескавица фаширани ролат, пржени шаран. 4. Блитва са кромпиром, пилеће вело месо - поховано, рибљи штапић, <i>пржене лигње</i>. 5. Свињски гулаш, тесто. 6. Сарма од киселог купуса. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шпагети болоњезе. 2. Ћувеч, помфрит, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, печена кременадла. 3. Динстани пиринач, ћевап, ражњић, пилећи батак са карабатаком. 4. Вариво од спанаћа пире кромпир, пилеће бело месо - поховано или јаје на око (3 ком.). 5. Помфрит, поховани качкаваљ. 6. Пита са месом, јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб
--	--	---

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Среда 05.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич са сувим вратом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са печуркама. 4. Поховани качкаваљ. 5. Пица / <i>Посна пица</i>. 6. <i>Пита са кромпиром</i>. 7. Пециво (слано, слатко). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб. 	<p>- <i>Чорба од поврћа.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Чорбаст пасуљ</i>, свињско печење, пљескавица, ражњић. 2. <i>Вариво од бораније</i>, кромпир пире, <i>пржена пастрмка</i>, пилеће бело месо - поховано, париска шницла. 3. Вариво од мркве, помфрит пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 4. Ћуфте у парадајз сосу, тарана. 5. Пекарски кромпир, свињска вешалица, ђевап. 6. Ризи-бизи, пилеће бело месо - поховано / парма, крменадла у <i>сосу пржене лигње</i>, 7. <i>Барено поврће</i> - царска мешавина <i>ослић филети</i>. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Вариво од грашка</i>, кромпир пире, бечка шницла, печена крменадла. 2. <i>Рижото са шампињонима</i>, <i>филет ослића</i>, <i>рибљи штапићи</i>. 3. Јунећи гулаш, тесто. 4. <i>Помфрит</i>, ђевап ражњић, поховани качкаваљ. 5. Пица - <i>Посна пица</i>, сок или јогурт. 6. <i>Пита са шампињонима</i> или сиром, сок или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
--	---	---

Четвртак 06.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич у интегралној кифли. 2. Мини маргарин, мини џем-мармелада, еурокрем. 3. Мусли са јогуртом. 4. Печена сланина, јаја на око (2 ком). 5. Гибаница. 6. Пица. 7. Мекика, топљени сир (2 ком.). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб. 	<p>- Пилећа супа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Густ пасуљ, сува ребра, пржена сланина, ђевап. 2. Вариво од мешаног поврћа, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Мусака од кромпира. 4. Динстани пиринач, пржена пастрмка, пљескавица, ражњић. 5. Кромпир пире, пилеће бело месо - поховано, крменадла у сосу од сенфа. 6. Свињски гулаш, тесто. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гратиниране макароне са сиром, јогурт. 2. Запечена боранија са јајима, помфрит, пилећи батак са карабатаком, свињска вешалица. 3. Барени кукуруз, поховани качкаваљ, ђуреће бело месо - поховано. 4. Рестовани кромпир, бечка шницла, ђевап, ражњић. 5. Пита са кромпиром, сок или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.
---	---	---

* *посно јело*

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Петак 07.02.2025.

1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем, мармелада, еурокрем. 3. Кајгана (3 ком). 4. Месни нарезак 100 гр. 5. Проја са сиром. 6. Пица / Посна пица 7. Пита са купусом. - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт. - Хлеб.	- Чорба од карфиола. 1. Чорбаст пасуљ, свињско печење ћевап, ражњић. 2. Вариво од грашка, помфрит, бечка шницла, печена крменадла. 3. Рижото са поврћем, пржени шаран, пилећа вешалица. 4. Барени кромпир, натур шницла, ослић филети 5. Барено поврће - златна мешавина, филет ослића. 6. Сарма од киселог купуса. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Пилеће бело месо у бешамел сосу, тесто. 2. Ђувеч, помфрит, бечка шницла, ћевап. 3. Кромпир пире, свињски ћевап на луку. 4. Барени броколи са кромпиром, филе ослић, папалине. 5. Пица / Посна пица, сок или, јогурт. 6. Пита са вишњом или јабуком, чај. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	---	---

Субота 08.02.2025.

1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са сланином. 4. Прженице, намазни сир. 5. Пица. 6. Палачинке слатке. 7. Пецива (слано, слатко). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко. - Хлеб	- Крем чорба од бундеве. 1. Свињска шницла у сафту тесто. 2. Рестовани кромпир, пилећа вешалица, бечка шницла или париска шницла. 3. Подварак, помфрит пилеће бело месо поховано са сусамом. 4. Барени кукуруз, пилећи батак са карабатаком или Карађорђева шницла. 5. Динстани пиринач, гулаш од печурака, пржена крменадла. 6. Соте од грашка. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100 г. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.
---	--	---

* посно јело

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Недеља 09.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Јаја на око (3 комада). 4. Сир трапист, шункарица. 5. Качамак са млеком или јогуртом. 6. Пица. 7. Пециво (слано, слатко). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Пилећа супа. <ol style="list-style-type: none"> 1. Ђувеч, пире кромпир, бечка шницла. 2. Рижото са шампињонима, свињска вешалица. 3. Помфрит, пилеће бело месо - поховано. 4. Барени броколи са кромпиром, ослић филет, париска шницла. 5. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Сир топљени 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. <ul style="list-style-type: none"> - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком. - Хлеб.
		<ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.

Понедељак 10.02.2024.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич у интегралној кифли. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Кајгана. 4. Палачинке, слане или слатке. 5. Гибаница. 6. Прженице намазни сир или млади сир. 7. Пециво (слано, слатко). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб 	<ul style="list-style-type: none"> - Крем чорба од печурака. <ol style="list-style-type: none"> 1. Чорбаст пасуљ, свињска ребра, плескавица, свињско печење. 2. Вариво од мешаног поврћа, бечка шницла, пилеће печење. 3. Ђуфте у сосу, тарана. 4. Динстани пиринач, филет ослића, свињска шницла у сафту са печуркама. 5. Подварак, помфрит, свињска вешалица, печена кременадла. 6. Рестовани кромпир пилеће бело месо - поховано / парма, бечка шницла <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шпагети болоњезе. 2. Вариво од грашка, пире кромпир, бечка или париска шницла, свињска вешалица. 3. Помфрит, поховани качкаваљ. 4. Барено поврће - царска мешавина, пилеће бело месо - поховано, ослић филети. 5. Мусака од кромпира. 6. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	---	--

* посно јело

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Уторак 11.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич од чајне кобасице или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем мармелада, еурокрем. 3. Печена сланина, јаје на око (2 ком.) 4. Јетрена паштета 100 г. 5. Проја са сиром. 6. Пица. 7. Крофна, мини џем (2 ком.). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, кисело млеко. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Говеђа супа. <ol style="list-style-type: none"> 1. Густ пасуљ, пржена сланина, ђевап, ражњић. 2. Ђувеч, помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Рестовани кромпир, пржени шаран, ћуреће бело месо - поховано. 4. Вариво од кромпира и бундеве, пилеће бело месо - поховано. 5. Јунећи гулаш тесто. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Барени кукуруз, поховани качкаваљ, ражњић. 2. Запечена боранија са јајима, помфрит, бечка шницла, ђевап. 3. Динстани пиринач, пилеће бело Месо - поховано, пилећи батак са карабатаком. 4. Кромпир пире, плескавица, ђевап на луку, свињски каре у сосу. 5. Блитва са кромпиром, филет ослић, пржене лигње . 6. Пита са месом, јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.
---	---	---

Среда 12.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич од сувог врата или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са печуркама. 4. Пица 5. Пита са кромпиром 6. Проја са ајваром. 7. Пециво (слано, слатко). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Чорба од поврћа.</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Чорбаст пасуљ</i>, свињско печење, пржена сланина, ражњић, ђевап. 2. <i>Вариво од грашка</i>, бечка или париска шницла, <i>филет ослића</i>. 3. Барени карфиол са бешамел преливом, поховано ћуреће месо. 4. <i>Рижото са поврћем</i>, пржена <i>настрмка</i>, фаширани ролат, каре у сосу од сенфа. 5. Сарма од киселог купуса. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Кромпир салата</i>, <i>филет ослића</i>. 2. <i>Ђувеч</i>, помфрит, бечка шницла, свињско печење, ђевап, ражњић. 3. Вариво од спанаћа, кромпир пире, пилеће бело месо - поховано или јаја на око (3 ком.) 4. Мусака од теста, јогурт. 5. Пица / <i>Посна тџица</i>, сок или јогурт. 6. <i>Пита са шампињонима</i> или сиром, <i>сок</i> или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
--	---	---

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Четвртак 13.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич у интегралној кифли. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Јаја на око (3 комада). 4. Сир фета, стишњена шунка у цреву. 5. Гибаница. 6. Пица. 7. Мекика, топљени сир (2 ком.) <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Пилећа супа. <ol style="list-style-type: none"> 1. Густ пасуљ, пљескавица, свињска ребра, ражњић. 2. Вариво од бораније, помфрит, пилеће бело месо - поховано, бечка шницла, печена крменадла. 3. Ћуфте, сос од парадајза, тарана. 4. Барени кукуруз, бечка шницла, пржена пастрмка, ћевап. 5. Динстани пиринач, пилећи батак са карабатаком, панирани рибљи филети. 6. Свињски гулаш, тесто. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Помфрит, поховани качкаваљ. 2. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком. 3. Пилеће бело у бешамел сосу, тесто. 4. Рижото са шампињонима, свињска крменадла, ћевап, ражњић, поховано пилеће бело месо - парма. 5. Гратинирани макарони са сиром, јогурт. 6. Пита од кромпира, сок или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.
---	--	--

Петак 14.02.2025.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Печена сланина, јаја на око (2 ком.). 4. Пица / <i>Посна пица</i>, сок или јогурт. 5. Проја са шунком и краставчићима. 6. Пита са купусом. 7. Рибља паштета, кечап. <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, јогурт, млеко. - Хлеб. 	<p><i>Потаж од зелени.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Густ пасуљ, пржена сланина, печена крменадла, ћевап. 2. Ћувеч, кромпир пире, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, пржени шаран. 3. Мусака од кромпира. 4. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. 5. <i>Барено поврће - царска мешавина</i>, панирани рибљи штапићин, поховано пилеће бело месо. 6. Сарма од киселог купуса. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шпагети болоњезе. 2. <i>Ризи - бизи</i>, пржени ослић, пилеће бело месо - поховано. 3. Помфрит, бечка шницла, ћевап. 4. Вариво од кромпира и бундеве, печена крменадла, пљескавица. 5. Пица / <i>Посна пица</i>, сок или јогурт. 6. Пита са јабуком или вишњом чај. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	---	---

* *посно јело*

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Субота 15.02.2025.

	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Топљени сир 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Десерт - Хлеб.	1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100 г. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт - Хлеб.	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

Недеља 16.02.2025.

	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Топљени сир 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Десерт - Хлеб.	1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100 г. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт - Хлеб.	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
---------	-------	--------

Понедељак 17.02.2025.

	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Топљени сир 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Десерт - Хлеб.	1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100 г. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт - Хлеб.	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

ПРОМЕНА ЈЕЛОВНИКА ЈЕ ДОЗВОЉЕНА У СЛУЧАЈУ НЕМОГУЋНОСТИ НАБАВКЕ ПРЕДЛОЖЕНЕ НАМИРНИЦЕ

ЈЕЛОВНИК САСТАВИО:

1. Помоћник директора за исхрану

Александра Ђулибрк

ОДОБРАВА:

Директор Установе СЦ Нови Сад

Зоран Мартиновић

2. Технолог исхране

Слађана Глушац