



Установа студентског стандарда
СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР НОВИ САД
Нови Сад, Др. Симе Милошевића бр. 4
Број: 01/8

Дана: 15.04.2025. године.

ЈЕЛОВНИК

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

Среда 16.04.2025.		
1. Сендвич са сувим вратом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са печуркама. 4. Поховани качкаваљ. 5. Пица, топли сендвич. 6. Пита са кромпиром. 7. Пециво (слано, слатко). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб.	- Чорба од поврћа. 1. Чорбаст пасуљ, свињско печење, плескавица, ражњић. 2. Вариво од бораније, кромпир пире, пржена пастрмка, 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, ћевап. 6. Ризи-бизи, пилеће бело месо - поховано / парма, крменадла у сосу. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка шницла, печена крменадла. 2. Рижото са шампињонима, филет ослића. 3. Јунећи гулаш, тесто. 4. Помфрит, ћевап ражњић, поховани качкаваљ. 5. Пица, топли сендвич, јогурт. 6. Пита са шампињонима или сиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.

Четвртак 17.04.2025.		
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, топли сендвич. 7. Мекика, топлени сир (2 ком.). - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб.	- Пилећа супа. 1. Густ пасуљ, сува ребра, пржена сланина, ћевап, ражњић. 2. Вариво од мешаног поврћа, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Мусака од кромпира. 4. Динстани пиринач, пржена пастрмка, плескавица. 5. Кромпир пире, пилеће бело месо - поховано, крменадла у сосу од сенфа. 6. Свињски гулаш, тесто. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Кромпир салата, пржени ослић. 2. Запечена боранија са јајима, помфрит, пилећи батак са карабатаком, свињска вешалица. 3. Барени кукуруз, поховани качкаваљ, ћуреће бело месо - поховано. 4. Рестовани кромпир, бечка шницла, ћевап, ражњић. 5. Пита са кромпиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.

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

Петак 18.04.2025.

	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.

Субота 19.04.2025.

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, 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.

ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Недеља 20.04.2025.

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Топљени сир 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. <ul style="list-style-type: none"> - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Десерт - Хлеб. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100 г. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт - Хлеб. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб. |

Понедељак 21.04.2024.

- | | |
|---|---|
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Топљени сир 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. <ul style="list-style-type: none"> - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Десерт - Хлеб. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100 г. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб. |
| <ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт - Хлеб. | <ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб. |

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

Уторак 22.04.2025.

1. Сендвич од чајне кобасице или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем мармелада, еурокем. 3. Печена сланина, јаје на око (2 ком.) 4. Јетрена паштета 100 г. 5. Проја са сиром. 6. Пица, топли сендвич. 7. Крофна, мини џем (2 ком.). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, кисело млеко. - Хлеб.	- Говеђа супа. 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. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Барени кукуруз, поховани качкавал, ражњић. 2. Запечена боранија са јајима, помфрит, бечка шницла, ђевап. 3. Динстани пиринач, поховано пилеће бело месо, пилећи батак са карабатаком. 4. Кромпир пире, плескавица, ђевап на луку, свињски каре у сосу. 5. Блитва са кромпиром, пржени ослић. 6. Пита са месом, јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.
--	---	--

Среда 23.04.2025.

1. Сендвич од сувог врата или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 3. Омлет са печуркама. 4. Пица / <i>Посна пица</i> , топли сендвич. 5. Пита са кромпиром 6. Проја са ајваром. 7. Пециво (слано, слатко). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб.	- <i>Чорба од поврћа.</i> 1. <i>Чорбаст пасуљ</i> , свињско печење, пржена сланина, ражњић, ђевап. 2. <i>Вариво од грашка</i> , рестовани кромпир, бечка шницла или париска, <i>филет ослић</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. 6. Веге бургер у парадајз сосу. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Кромпир салата, пржене лигње, филет ослића. 2. <i>Ђувеч, помфрит</i> , 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, топли сендвич, јогурт. 6. Пита са шампињонима или сиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	---	---

* *посно јело*

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Четвртак 24.04.2025.		
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.) - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб.	- Пилећа супа. 1. Густ пасуљ, плескавица, свињска ребра, ражњић. 2. Вариво од бораније, помфрит, пилеће бело 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, веге бургер. 6. Свињски гулаш, тесто. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	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. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.
Петак 25.04.2025.		
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> , топли сендвич. 5. Проја са шунком и краставчићима. 6. <i>Пита са шампињонима</i> 7. Рибља паштета, кечап. - Чај са лимуном, јогурт, млеко. - Хлеб.	- <i>Чорба од карфиола.</i> 1. <i>Густ пасуљ</i> , пржена сланина, печена крменадла, ћевап. 2. <i>Ћувеч</i> , кромпир пире, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, <i>пржени шаран</i> . 3. Мусака од кромпира. 4. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. 5. <i>Барено поврће - царска мешавина</i> панирани рибљи филети, <i>шницла од кромпира</i> , 6. Сарма од киселог купуса. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. <i>Ризи - бизи, пржени ослић</i> , пилеће бело месо поховано. 3. <i>Печени кромпир</i> , бечка шницла, ћевап. 4. <i>Вариво од кромпира и бундеве</i> , печена крменадла, плескавица. 5. Пица / <i>Посна пица</i> , топли сендвич, јогурт. 6. <i>Пита са јабуком или вишњом чај</i> . - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.

* *посно јело*

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

Субота 26.04.2025.

1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еуро крем. 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, поховано пилеће бело. 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. Еуро крем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	---	--

Недеља 27.04.2025.

1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еуро крем. 3. Омлет са сланином. 4. Сир трапист, шункарица. 5. Качамак са млеком или јогуртом. 6. Пица, топли сендвич. 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, веге бургер, пилећи батак са карабатаком, париска шницла или Карађорђева шницла. 4. Вариво од мркве, кромпир пире, пилеће бело месо - поховано са сусамом. 5. Подварак, помфрит, пилеће бело месо поховано, веге бургер. - 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. Еуро крем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	--	--

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

Понедељак 28.04.2025.

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). - Чај са лимуном, млеко топло, јогурт. - Хлеб.	- Говеђа супа. 1. Чорбаст пасуљ, пржена сува сланина, пљескавица, шницла од кромпира. 2. Ћувеч, помфрит, поховано пилеће бело месо 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. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	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 крилца. 5. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
--	---	--

Уторак 29.04.2025.

1. Сендвич са чајном кобасицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Јаја на око (3 комада). 4. Гибаница. 5. Пица, топли сендвич. 6. Сир трапист, шункарица. 7. Крофна, мини џем (2 ком.). - Чај са лимуном, јогурт, какао млеко, кисело млеко. - Хлеб	- Рагу чорба од јунећег меса 1. Густ пасуљ, свињска ребра, ћевап, ражњић. 2. Вариво од грашка, помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла, веге бургер. 3. Рестовани кромпир, пљескавица фаширани ролат, пржени шаран. 4. Блитва са кромпиром, пилеће вело месо - поховано. 5. Свињски гулаш, тесто. 6. Сарма од киселог купуса. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	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, веге бургер. 6. Пита са месом, јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб
--	--	---

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Среда 30.04.2025.		
1. Сендвич са сувим вратом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 3. Омлет са печуркама. 4. Поховани качкаваљ. 5. Пица / Посна пица. 6. Пита са кромпиром. 7. Пециво (слано, слатко). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб.	- Чорба од поврћа. 1. Чорбаст пасуљ, свињско печење, плескавица, ражњић. 2. Вариво од бораније, кромпир пире, пржена пастрма, пилеће бело месо поховано, париска шницла. 3. Вариво од мркве, помфрит пилећи батак са карбатаком, бечка шницла. 4. Ћуфте у парадајз сосу, тарана. 5. Пекарски кромпир, свињска вешалица, ћевап. 6. Ризи-бизи, пилеће бело месо - поховано / парма, крменадла у сосу. 7. Барено поврће - царска мешавина, филет ослића, шницла од кромпира. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка шницла, печена крменадла. 2. Рижото са шампињонима, филет ослића, печена крменадла. 3. Јунећи гулаш, тесто. 4. Помфрит, ћевап ражњић, поховани качкаваљ. 5. Пица / Посна пица, топли сендвич, јогурт. 6. Пита са шампињонима или сиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.

* посно јело

ПРОМЕНА ЈЕЛОВНИКА ЈЕ ДОЗВОЉЕНА У СЛУЧАЈУ НЕМОГУЋНОСТИ НАБАВКЕ ПРЕДЛОЖЕНЕ НАМИРНИЦЕ

ЈЕЛОВНИК САСТАВИО:

ОДОБРАВА:

1. Помоћник директора за исхрану

Директор Установе СЦ Нови Сад

Александра Ћулибрк

Зоран Мартиновић

2. Технологи исхране

Слађана Глушац