



**Установа студентског стандарда
СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР НОВИ САД
Нови Сад, Др. Симе Милошевић бр. 4
Број: 01/11**

Дана: 01.06.2025. године.

ЈЕЛОВНИК

ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Недеља 01.06.2025.

<p>1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини цем - мarmелада, еурокрем. 3. Јаја на око (3 комада). 4. Сир трапист, шункарица. 5. Качамак са млеком или јогуртом. 6. Пица. 7. Пециво (слано, слатко). - Чай са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб.</p>	<p>- Пилећа супа. 1. Ђувеч, пире кромпир, бечка шницила. 2. Рижото са шампињонима, свињска вешалица. 3. Помфрит пилеће бело месо поховано или Караджорђева шницила. 4. Барени броколи са кромпиром, ослић филет, париска шницила. 5. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.</p>	<p>1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Сир топљени 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком. - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.</p>
--	--	--

Понедељак 02.06.2025.

<p>1. Сендвич у интегралној кифли. 2. Мини маслац, мини цем - мarmелада, еурокрем. 3. Кајгана. 4. Палачинке, слане или слатке. 5. Гибаница. 6. Прженице намазни сир или млади сир. 7. Пециво (слано, слатко). - Чай са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб.</p>	<p>- Крем чорба од печурака. 1. Чорбаст пасуљ, свињска ребра, пљескавица, свињско печење. 2. Вариво од мешаног поврћа, бечка шницила, пилеће печење. 3. Ђуфте у сосу, тарана. 4. Динстани пиринач, филет ослића, свињска шницила у сафту са печуркама. 5. Динстани купус, помфрит / пржени млади кромпир, свињска вешалица, печена крменадла. 6. Рестовани кромпир, пилеће бело месо - поховано / Парма, бечка шницила. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.</p>	<p>1. Шпагети болоњезе. 2. Вариво од грашка, пире кромпир / пржени млади кромпир, бечка или париска шницила, свињска вешалица. 3. Помфрит / пржени млади кромпир, похованы качкаваљ. 4. Вариво од спанаћа, кромпир пире, пилеће бело поховано или јаје на око (3 ком.) 5. Мусака од тиквица. 6. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.</p>
--	--	--



ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Уторак 03.06.2025.

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

Среда 04.06.2025.

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

* посно јело



ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Четвртак 05.06.2025.

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.)
- Чай са лимуном, какао млеко, јогурт, кисело млеко.
- Хлеб.

- Пилећа супа.
1. Густ пасуљ, пљескавица, свињска ребра, ражњић.
2. Вариво од бораније, помфрит / пржени млади кромпир, пилеће бело поховано, бечка шницила, печена крменадла.
3. Ђуфте, сос од парадајза, тарана.
4. Барени кукуруз, бечка шницила, пржена пастрмка, ћевап.
5. Динстани пиринач, пилећи батак са карабатаком, веге бургер.
6. Свињски гулаш, тесто.
- Салате - сезонска (две врсте).
- Десерт.
- Хлеб.

1. Помфрит / пржени млади кромпир, похованы качкаваљ.
2. Вариво од грашка, кромпир пире / пржени млади кромпир, бечка шницила, 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 06.06.2025.

1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом.
2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем.
3. Печена сланина, јаја на око (2 ком.).
4. Пица / Посна пица, топли сендвич.
5. Проја са шунком и краставчићима.
6. Пита са шампињонима
7. Рибља паштета, кечап.
- Чай са лимуном, јогурт, млеко.
- Хлеб.

- Чорба од карфиола.
1. Густ пасуљ, пржена сланина, печена крменадла, ћевап.
2. Ђувеч, бечка шницила, пилећи батак са карабатаком, пржени шаран.
3. Мусака од тиквица.
4. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана.
5. Барено поврће - царска мешавина панирани рибљи филети, шницила од кромпира,
6. Сарма од киселог купуса.
- Салате - сезонска (две врсте).
- Дезерт.
- Хлеб.

1. Шпагети болоњезе.
2. Ризи - бизи, филет ослића, пилеће бело месо поховано.
3. Печени кромпир / пржени млади кромпир, бечка шницила, ћевап.
4. Запечена боранија са јајима, печена крменадла, пљескавица.
5. Пица / Посна пица, топли сендвич, јогурт.
6. Пита са јабуком или вишњом чај.
- Салате - сезонска (две врсте).
- Хлеб.

* посно јело



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

Субота 07.06.2025.

1. Сендвич од сувог врата или шункарице. 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 печене. 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 $\frac{1}{2}$ л. 1 ком - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра $\frac{1}{2}$ л. 1 ком. - Хлеб.
---	--	--

Недеља 08.06.2025.

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, 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, пилећи батак са карабатаком, париска шницла или Карађорђева шницла. 4. Вариво од мркве, кромпир пире, пилеће бело месо - поховано са сусамом. 5. Барено поврће - царска мешавина , пржене паниране лигње. - 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 $\frac{1}{4}$ л. 1 ком - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра $\frac{1}{2}$ л. 1 ком. - Хлеб.
---	---	---



ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Понедељак 09.06.2025.

<p>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). - Чай са лимуном, млеко топло, јогурт. - Хлеб.</p>	<p>- Говеђа супа. 1. Чорбаст пасуљ, пржена сува сланина, плескавица, шницла од кромпира. 2. Ђувеч, помфрит / пржени млади кромпир, поховано пилеће бело месо или пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Ђуфте 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.</p>	<p>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 / пржени млади кромпир, похованы качкаваљ плескавица, печена пилећа крилца. 5. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.</p>
--	---	--

Уторак 10.06.2025.

<p>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.). - Чай са лимуном, јогурт, какао млеко, кисело млеко. - Хлеб</p>	<p>- Рагу чорба од јунећег меса 1. Густ пасуљ, свињска ребра, ћевап, ражњић. 2. Вариво од грашка, помфрит / пржени млади кромпир, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла, веге бургер. 3. Рестовани кромпир, плескавица 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.</p>	<p>1. Шпагети болоњезе. 2. Ђувеч, помфрит / пржени млади кромпир, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, печена крменадла. 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, похованы качкаваљ. 6. Пита са месом, јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб</p>
---	---	---



ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Среда 11.06.2025.

<p>1. Сендвич са сувим вратом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са печуркама. 4. Поховані качкаль. 5. Пица / Посна пица, топли сендвич 6. Пита са кромпиром. 7. Пециво (слано, слатко). - Чай са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб.</p>	<p>- Чорба од поврћа. 1. Чорбаст пасуљ, свињско печење, пљескавица, ражњић. 2. Вариво од бораније, кромпир тире / пржени млади кромпир, пржена пастрмка, пилеће бело месо поховано, париска шницла. 3. Вариво од марке, помфрит / пржени млади кромпир, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 4. Ђуфте 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.</p>	<p>1. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка шницла, печена крменадла. 2. Рижото са шампињонима, филет ослића, печена крменадла. 3. Јунећи гулаш, тесто. 4. Помфрит / пржени млади кромпир, ћевап ражњић, поховані качкаль. 5. Пица / Посна пица, топли сендвич, сок, јогурт. 6. Пита са шампињонима или сиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.</p>
--	--	---

Четвртак 12.06.2025.

<p>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.). - Чай са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб.</p>	<p>- Пилећа супа. 1. Густ пасуљ, сува ребра, пржена сланина, ћевап. 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. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.</p>	<p>1. Гратиниране макароне са сиром, јогурт. 2. Запечена боранија са јајима, пилећи батак са карабатаком, свињска вешалица. 3. Барени кукуруз, поховані качкаль, ћуреће бело месо - поховано. 4. Рестовани кромпир, бечка шницла, ћевап, ражњић. 5. Пита са кромпиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.</p>
---	--	---

* посно јело



ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Петак 13.06.2025.

<p>1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом.</p> <p>2. Мини маслац, мини цем, мармелада, еурокрем.</p> <p>3. Кајгана (3 ком).</p> <p>4. Месни нарезак 100 гр.</p> <p>5. Проја са сиром.</p> <p>6. Пица / <i>Посна пица</i>, топли сендвич.</p> <p>7. <i>Пита са шампињонима</i></p> <ul style="list-style-type: none"> - Чай са лимуном, какао млеко, јогурт. - Хлеб. 	<p>- Чорба од карфиола.</p> <p>1. Чорбаст пасуљ, свињско пећење ћевап, ражњић.</p> <p>2. Вариво од грашка, печени кромпир / пржени млади кромпир, бечка шницла, печена крменадла.</p> <p>3. Рижото са поврћем, пржени шаран, пилећа вешалица.</p> <p>4. Барени кромпир, пилеће бело месо - поховано.</p> <p>5. Барено поврће - златна мешавина, филет ослића.</p> <p>6. Сарма од киселог купуса.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<p>1. Пилеће бело месо у бешамел сосу, тесто.</p> <p>2. Ђувеч, бечка шницла, ћевап.</p> <p>3. Кромпир пире, свињски ћевап на луку.</p> <p>4. Барени броколи са кромпиром, филет ослић, пржене папалине.</p> <p>5. Пица, топли сендвич, јогурт.</p> <p>6. Пита са вишњом или јабуком, чај.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
--	---	---

Субота 14.06.2025.

<p>1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом.</p> <p>2. Мини маслац, мини цем - мармелада, еурокрем.</p> <p>3. Омлет са сланином.</p> <p>4. Прженице, намазни сир.</p> <p>5. Пица, топли сендвич.</p> <p>6. Палачинке слатке.</p> <p>7. Пецива (слано, слатко).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Чай са лимуном, јогурт, топло млеко. - Хлеб 	<p>- Кромпир чорба.</p> <p>1. Свињска шницла у сафту тесто.</p> <p>2. Рестовани кромпир, пилећа вешалица, бечка шницла или париска шницла.</p> <p>3. Вариво од купуса, пилеће бело месо поховано са сусамом.</p> <p>4. Барени кукуруз, пилећи батак са карабатаком или Карађорђева шницла.</p> <p>5. Динстани пиринач, гулаш од печурака, пржена крменадла.</p> <p>6. Соте од грашка.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<p>1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато.</p> <p>2. Намазни сир 100 г.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Хлеб.
		<p>1. Еурокрем 100 гр.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.

* посно јело



ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Недеља 15.06.2025.

<p>1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мarmелада, еурокрем. 3. Јаја на око (3 комада). 4. Сир трапист, шункарица. 5. Качамак са млеком или јогуртом. 6. Пица. 7. Пециво (слано, слатко). - Чай са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб.</p>	<p>- Пилећа супа. 1. Ђувеч, пире кромпир, бечка шницила. 2. Рижото са шампињонима, свињска вешалица. 3. Помфрит, пилеће бело месо поховано или Карађорђева шницила. 4. Барени броколи са кромпиром, ослић филет, париска шницила. 5. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.</p>	<p>1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Сир топљени 1 ком. 3. Барено јаје 1 ком. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком. - Хлеб.</p>
		<p>1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.</p>

ПРОМЕНА ЈЕЛОВНИКА ЈЕ ДОЗВОЉЕНА У СЛУЧАЈУ НЕМОГУЋНОСТИ НАБАВКЕ ПРЕДЛОЖЕНЕ НАМИРНИЦЕ

ЈЕЛОВНИК САСТАВИО:

1. Помоћник директора за исхрану

Александра Ђулибрк

2. Технолог исхране

Слађана Глушац

ОДОБРАВА:

Директор Установе СЦ Нови Сад

Зоран Мартиновић