



Установа студентског стандарда
СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР НОВИ САД
Нови Сад, Др. Симе Милошевића бр. 4
Број: 01/20

Дана: 15.10.2025. године.

ЈЕЛОВНИК

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

Четвртак 16.10.2025.

1. Сендвич са шункарицом у интегралној кифли. 2. Мини маслац, 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.). - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб.	- Пилећа супа. 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, плескавица, ражњић. 5. Кромпир пире, пилеће бело месо - поховано, крменадла у сосу од сенфа. 6. Свињски гулаш, тесто. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Гратиниране макароне са сиром, јогурт. 2. Запечена боранија са јајима, пилећи батак са карабатаком, свињска вешалица. 3. Барени кукуруз, поховани качкаваљ, ћуреће бело месо - поховано. 4. Рестовани кромпир, бечка шницла, ђевап, ражњић. 5. Пита са кромпиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.
---	--	--

Петак 17.10.2025.

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, топли сендвич. 7. Пита са шампињонима - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт. - Хлеб.	- Чорба од карфиола. 1. Чорбаст пасуљ, свињско печење ђевап, ражњић. 2. Вариво од грашка, печени кромпир, бечка шницла, печена крменадла, пилећа вешалица. 3. Рижото са поврћем, пржени шаран, свињска шницла у сафту са печуркама. 4. Барени броколи, барени кромпир. пилеће бело месо - поховано. 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, бечка шницла, ђевап. 3. Пекарски кромпир, свињски ђевап на луку. 4. Блитва, барени кромпиром, филет ослић, пржене папалине. 5. Пица, топли сендвич, јогурт. 6. Пита са вишњом или јабуком, чај. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
--	--	--

* посно јело

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

Субота 18.10.2025.		
1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еуро крем. 3. Омлет са сланином. 4. Прженице, намазни сир. 5. Пица, топли сендвич. 6. Палачинке слатке. 7. Пецива (слано, слатко). - Чај са лимуном, јогурт, - топло млеко. - Хлеб	- Потаж од зелени. 1. Свињска шницла у сафту тесто. 2. Рестовани кромпир, пилећа вешалица, бечка шницла или париска шницла. 3. Вариво од купуса, 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. - Млеко тетра 1/2л. 1 ком. - Хлеб.
		1. Еуро крем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.

Недеља 19.10.2025.		
1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еуро крем. 3. Јаја на око (3 комада). 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. Ђувеч, пире кромпир, бечка шницла. 2. Рижото са шампињонима, свињска вешалица. 3. Помфрит, пилеће бело месо поховано или Карађорђева шницла. 4. Барени броколи, барени кромпир, ослић филет, париска шницла. 5. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	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. Еуро крем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.

* посно јело

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

Понедељак 20.10.2025.

1. Сендвич са шункарицом 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). - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб.	- Крем чорба од печурака. 1. Чорбаст пасуљ, свињска ребра, плескавица, свињско печење. 2. Вариво од мешаног поврћа, бечка шницла, пилеће печење. 3. Ћуфте у сосу, тарана. 4. Динстани пиринач, панирани рибљи филети, свињска шницла у сафту са печуркама. 5. Динстани купус, помфрит, свињска вешалица, печена крменадла. 6. Рестовани кромпир, пилеће бело месо - поховано / Парма, бечка шницла. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. Вариво од грашка, пире кромпир, бечка или париска шницла, свињска вешалица. 3. Помфрит, поховани качкаваљ. 4. Барени карфиол са бешамел преливом, пилеће бело поховано . 5. Мусака од тиквица. 6. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	---	---

Уторак 21.10.2025.

1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 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, топли сендвич. 7. Крофна, мини џем (2 ком.). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, кисело млеко. - Хлеб.	- Говеђа супа. 1. Густ пасуљ, пржена сланина, ћевап, ражњић. 2. Ћувеч, помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Кромпир пире, пржени шаран, ћуреће бело месо поховано. 4. Вариво од тиквица, печени кромпир, пилеће бело месо - поховано. 5. Јунећи гулаш тесто. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Барени кукуруз, поховани качкаваљ, ражњић. 2. Запечена боранија са јајима, бечка шницла, ћевап. 3. Динстани пиринач, поховано пилеће бело месо, пилећи батак са карабатаком. 4. Помфрит, плескавица, ћевап на луку, свињски каре у сосу. 5. Блитва са кромпиром, пржени ослић. 6. Пита са месом, јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.
--	---	--

* *посно јело*

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

Среда 22.10.2025.

1. Сендвич са сувим вратом или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 3. Омлет са печуркама. 4. Пица / <i>Посна пица</i> , топли сендвич. 5. <i>Пита са кромпиром</i> 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, ћевап. 2. <i>Вариво од грашка, печени кромпир.</i> бечка шницла или париска, <i>филет ослић</i> . 3. Барени карфиол са бешамел преливом, поховано ћуреће месо. 4. <i>Рижото са поврћем, пржена пастрмка</i> , фаширани ролат, каре у сосу од сенфа. 5. Сарма од киселог купуса. 6. <i>Веге бургер у парадајз сосу.</i> - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. <i>Кромпир салата, филет ослића.</i> 2. <i>Ћувеч, помфрит</i> , бечка шницла, свињско печење, ћевап, ражњић. 3. Вариво од спанаћа, <i>кромпир пире</i> , пилеће бело месо - поховано или јаја на око (3 ком.) 4. Мусака од теста, јогурт. 5. Пица / <i>Посна пица</i> топли сендвич, сок, јогурт. 6. <i>Мусака од печурак.</i> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	--	---

Четвртак 23.10.2025.

1. Сендвич са шункарицом у интегралној кифли. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 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, пљескавица, свињска ребра, ражњић. 2. Вариво од бораније, печени кромпир, 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.
---	--	---

* *посно јело*

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

Петак 24.10.2025.

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. <i>Рибља паштета, кечап.</i> - Чај са лимуном, јогурт, млеко. - Хлеб.	- <i>Чорба од карфиола.</i> 1. <i>Густ пасуљ</i> , пржена сланина, печена крменадла, ћевап. 2. <i>Ђувеч, печени кромпир</i> , бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, <i>пржени шаран</i> . 3. Мусака од тиквица. 4. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. 5. <i>Барено поврће - царска мешавина панирани рибљи филети, шницла од кромпира</i> , 6. Сарма од киселог купуса. - Салате - сезонска (две врсте). - Дезерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. <i>Ризи - бизи, филет ослића</i> , пилеће бело месо поховано. 3. Пекарски кромпир, бечка шницла, ћевап. 4. Запечена боранија са јајима, 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.
---	--	--

Субота 25.10.2025.

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, 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. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	---	---

* *посно јело*

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

Недеља 26.10.2025.

1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 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 - златна мешавина, пржене папалине, 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 1/4 л. 1 ком - Хлеб. 1. Еурокем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	---	--

Понедељак 27.10.2025.

1. Сендвич са шункарицом у интегралној кифли. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 3. Омлет са сиром. 4. Проја са сиром. 5. Палачинке, слатке. 6. Пециво (слано, слатко). - Чај са лимуном, млеко топло, јогурт. - Хлеб.	- Говећа супа. 1. Чорбаст пасуљ, пржена сува сланина, плескавица, шницла од кромпира. 2. Ћувеч, кромпир пире, 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, бечка шницла. 4. Помфрит, поховани качкаваљ плескавица, печена пилећа крилица. 5. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	--	--

* посно јело

ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Уторак 28.10.2025.

1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 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. Рестован кромпир, плескавица фаширани ролат, пржени шаран. 4. Свињски гулаш, тесто. 5. Барено поврће - царска мешавина, пилеће бело месо - поховано / Парма. 6. Пуњене тиквице. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. Ћувеч, помфрит, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, печена крменадла. 3. Динстани пиринач, ћевап, ражњић, пилећи батак са карабатаком. 4. Блитва са кромпиром, пилеће бело месо - поховано . 5. Помфрит, поховани качкаваљ. 6. Пита са месом, јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб
---	--	---

Среда 29.10.2025

1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 3. Омлет са печуркама. 4. Поховани качкаваљ. 5. Пица / <i>Посна пица</i> , топли сендвич 6. <i>Пита са кромпиром</i> . 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, плескавица, ћевап. 2. <i>Вариво од бораније, кромпир пире, пржена пастрмка</i> , пилеће бело месо поховано, париска шницла. 3. Вариво од мркве, <i>помфрит</i> , пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 4. Ћуфте у парадајз сосу, тарана. 5. <i>Пекарски кромпир</i> , свињска вешалица, ћевап. 6. <i>Ризи-бизи, филет ослића, шницла од кромпира</i> . - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. <i>Вариво од грашка</i> , кромпир пире, бечка шницла, пилећа вешалица. 2. <i>Рижото са шампињонима, филет ослића</i> , печена крменадла. 3. Јунећи гулаш, тесто. 4. <i>Помфрит</i> , ћевап ражњић, поховани качкаваљ. 5. Пица / <i>Посна пица</i> , топли сендвич, <i>сок</i> , јогурт. 6. <i>Пита са шампињонима</i> или сиром, <i>сок</i> или јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
--	--	--

* *посно јело*

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

Четвртак 30.10.2025.

1. Сендвич са шункарицом у интегралној кифли. 2. Мини маслац, 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.). - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб.	- 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, плескавица, ражњић. 5. Кромпир пире, пилеће бело месо - поховано, крменадла у сосу од сенфа. 6. Свињски гулаш, тесто. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Гратиниране макароне са сиром, јогурт. 2. Запечена боранија са јајима, 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.
---	--	--

Петак 31.10.2025.

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, топли сендвич. 7. Пита са шампињонима - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт. - Хлеб.	- Чорба од карфиола. 1. Чорбаст пасуљ, свињско печење ћевап, ражњић. 2. Вариво од грашка, печени кромпир, бечка шницла, печена крменадла. 3. Рижото са поврћем, пржени шаран, пилећа вешалица. 4. Барени броколи, барени кромпир, пилеће бело месо - поховано. 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. Ћувеч, бечка шницла, ћевап. 3. Пекарски кромпир, свињски ћевап на луку. 4. Блитва са кромпиром, филет ослић, пржене папалине. 5. Пица, топли сендвич, јогурт. 6. Пита са вишњом или јабуком, чај. - 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 Ђулибрк

Зоран Мартиновић

2. Технолог исхране

Слађана Глушац