

ЈЕЛОВНИК

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

Четвртак 01.01.2026.

	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Маслац 20г. 3. Барено јаје 1 ком. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт. - Хлеб.	1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Паковање сир у листићима 100г. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ко - Хлеб.
	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт. - Хлеб.	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

Петак 02.01.2026.

	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Маслац 20г. 3. Барено јаје 1 ком. - Млеко тетра ½ л. 1 ком - Дезерт - Хлеб.	1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100г. . - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ко - Хлеб.
	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Дезерт. - Хлеб.	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

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

Субота 03.01.2026.

1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 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.	- Потаж од зелени. 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. 6. Кромпир вариво, бечка шницла. - Салате сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Паковање сир у листићима 100г. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ко - Хлеб. 1. Еурокем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	---	--

Недеља 04.01.2026.

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. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Маслац 20г. 3. Барено јаје 1 ком. - Млеко тетра ½ л. 1 ком - Хлеб. 1. Еурокем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	--	---

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

Понедељак 05.01.2026.

1. Сендвич са шункарицом 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, плескавица, 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 (мин. 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 крилца. 5. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.
--	--	---

Уторак 06.01.2026.

	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. 2. Маслац 20г. 3. Барено јаје 1 ком. - Млеко тетра ½ л. 1 ком - Десерт. - Хлеб.	1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2. Намазни сир 100г. . - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ко - Хлеб.
	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт.	1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

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

Среда 07.01.2026.

	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато.	1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато.
	2. Маслац 20г.	2. Паковање сир у листићима 100г.
	3. Барено јаје 1 ком. - Млеко тетра ½ л. 1 ком - Десерт. - Хлеб.	- Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ко - Хлеб.
	1. Еуро крем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Десерт. - Хлеб.	1. Еуро крем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

Четвртак 08.01.2026.

1. Сендвич са шункарицом у интегралној кифли.	- Пилећа супа.	1. Гратиниране макароне са сиром, јогурт.
2. Мини маслац, мини џем-мармелада, еуро крем.	1. Густ пасуљ, сува ребра, свињско печење, ћевап, веге бургер.	2. Подварак, пилећи батак са карабатаком, свињска вешалица, шницла од соје.
3. Мусли са јогуртом.	2. Вариво од мешаног поврћа, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла.	3. Барени кукуруз, поховани качкаваљ, ћуреће бело месо - поховано.
4. Печена сланина, јаја на око (2 ком).	3. Мусака од кромпира.	4. Рестовани кромпир, бечка шницла, ћевап.
5. Гибаница.	4. Динстани пиринач, пржена пастрмка, плескавица, ражњић.	5. Пита са кромпиром, сок или јогурт.
6. Пица.	5. Пекарски кромпир, пилеће бело месо - поховано, крменадла у сосу од сенфа.	- Салате - сезонска (мин. две врсте).
7. Мекика, топлени сир (2 ком.).	6. Свињски гулаш, тесто.	- Десерт.
- Чај са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко.	- Салате - сезонска (мин. две врсте).	- Хлеб.
- Хлеб.	- Десерт.	
	- Хлеб.	

* Посно јело

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

Петак 09.01.2026.

1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем, мармелада, еурокем. 3. Кајгана (3 ком). 4. Месни нарезак 100 гр. 5. Проја са сиром. 6. Пица, <i>пица посна</i> , топли сендвич. 7. <i>Пита са шампињонима</i> - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт. - Хлеб.	- Чорба од карфиола. 1. <i>Чорбаст пасуљ</i> , ћевап, ражњић. 2. <i>Вариво од грашка</i> , печени кромпир, бечка шницла, печена крменада, <i>шницла од кромпира</i> . 3. <i>Рижото са поврћем</i> , <i>пржени</i> <i>шаран</i> , пилећа вешалица. 4. <i>Барени броколи</i> , <i>барени кромпир</i> , пилеће бело месо - поховано. 5. <i>Барено поврће - златна</i> <i>мешавина</i> , <i>филет ослића</i> . 6. Сарма од киселог купуса. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Пилеће бело месо у бешамел сосу, тесто. 2. <i>Ћувеч</i> , бечка шницла, ћевап , <i>веге бургер</i> . 3. Пире кромпир, свињски ћевап на луку. 4. <i>Блитва са кромпиром</i> , <i>филет</i> <i>ослић</i> , <i>пржене папалине</i> . 5. Пица, <i>пица посна</i> , топли сендвич, јогурт, сок. 6. <i>Пита са вишњом или јабуком</i> , чај. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.
---	--	--

Субота 10.01.2026.

1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокем. 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. Подварак, пилећи батак са карабатаком . 4. Барени кукуруз, пилеће бело месо поховано са сусамом. или Карађорђева шницла. 5. Динстани пиринач, гулаш од печурака, печена крменада. 6. Соте од грашка. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Паковање сир у листићима 100г. - Млеко тетра 1/2л. 1 ком. - Хлеб.
		1. Еурокем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.

* Посно јело

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

Недеља 11.01.2026.		
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). - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб.	- Пилећа супа. 1. Ћувеч, пире кромпир, бечка шницла, шницла од кромпира. 2. Рижото са шампињонима, свињска вешалица. 3. Помфрит, пилеће бело месо поховано или Карађорђева шницла. 4. Барени броколи са кромпиром, ослић филет, париска шницла. 5. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Маслоц 20г. 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.

Понедељак 12.01.2026.		
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, пљескавица. 2. Вариво од мешаног поврћа, бечка шницла, пилеће печење. 3. Ћуфте у сосу, тарана. 4. Динстани пиринач, панирани рибли филети, свињска шницла у сафту са печуркама. 5. Подварак, помфрит, свињска вешалица, печена крменадла, шницла од соје. 6. Рестовани кромпир, пилеће бело месо - поховано / Парма, бечка шницла. - Салате - сезонска (мин. 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, печена крменадла, пљескавица 5. Мусака од кромпира или од шампињона. 6. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (мин.две врсте). - Хлеб.

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

Уторак 13.01.2026.

1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем мармелада, еуро крем. 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 сува сланина, ћевап, ражњић. 2. Ћувеч, помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Кромпир пире, пржени шаран, ћуреће бело месо поховано. 4. Вариво од кромпира и бундеве, пилеће бело месо - поховано. 5. Јунећи гулаш тесто. 6. Веге бургер у сосу од парадајза . - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Барени кукуруз, поховани качкавал, ражњић, шнила од соје. 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 (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.
---	---	---

Среда 14.01.2026.

1. Сендвич са сувим вратом или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еуро крем. 3. Омлет са печуркама. 4. Пица, <i>пица посна</i> , топли сендвич. 5. <i>Пита са кромпиром</i> . 6. Пециво (слано, слатко). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб.	- <i>Чорба од поврћа</i> . 1. <i>Чорбаст пасуљ</i> , плескавица, свињска ребра, ражњић, ћевап. 2. <i>Вариво од грашка</i> , печени 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>пастрмка</i> , фаширани ролат, каре у сосу од сенфа. 5. Сарма од киселог купуса. 6. <i>Мусака од шампињона</i> . - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Паковање сир у листићима 100г. - Млеко тетра 1/2л. 1 ком. - Хлеб. 1. Еуро крем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.
--	--	--

* Посно јело

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

Четвртак 15.01.2026.		
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, топлени сир (2 ком.) - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб.	- Пилећа супа. 1. Густ пасуљ, свињско печење, пржена сува сланина, 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 (мин. 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. 6. Пита са кромпиром, сок или јогурт. - Салате - сезонска (мин.две врсте). - Десерт. - Хлеб.

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. Технолог исхране

Слађана Глушац