

## ЈЕЛОВНИК

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

### Недеља 01.03.2026.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сендвич са шункарицом.</li> <li>2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем.</li> <li>3. Омлет са сланином.</li> <li>4. Сир трапист, шункарица.</li> <li>5. Качамак са млеком или јогуртом.</li> <li>6. Пица, топли сендвич.</li> <li>7. Пециво (слано, слатко).</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- чај са лимуном, топло млеко, јогурт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пилећа супа.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка шницла, свињска вешалица.</li> <li>2. Јунећа шницла у сафту, тесто.</li> <li>3. Помфрит, пилећи батак са карабатаком, париска шницла или Карађорђева шницла.</li> <li>4. Вариво од мркве, кромпир пире, пилеће бело месо - поховано са сусамом.</li> <li>5. Барено поврће - златна мешавина, пржене папалине, лигње.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска (две врсте).</li> <li>- Десерт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато.</li> <li>2. Маслац 20г.</li> <li>3. Барено јаје 1 ком.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Млеко тетра ½ л. 1 ком</li> <li>- Хлеб.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еурокрем 100 гр.</li> <li>- Млеко тетра ½ л. 1 ком.</li> <li>- Хлеб.</li> </ol>
--	---	--

### Понедељак 02.03.2026.

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

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

### Уторак 03.03.2026.

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

### Среда 04.03.2026.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом.</li> <li>2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем.</li> <li>3. Омлет са печуркама.</li> <li>4. Поховани качкаваљ.</li> <li>5. Пица, топли сендвич.</li> <li>6. Пита са кромпиром.</li> <li>7. Пециво (слано, слатко).</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Чорба од поврћа.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чорбаст пасуљ, плескавица, ђевап.</li> <li>2. Вариво од бораније, кромпир пире, пржена пастрмка, пилеће бело месо поховано, париска шницла.</li> <li>3. Вариво од мркве, помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла.</li> <li>4. Ћуфте у парадајз сосу, тарана.</li> <li>5. Кромпир пире, свињска вешалица, ђевап.</li> <li>6. Ризи-бизи, филет ослића, шницла од кромпира.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска ( мин. две врсте).</li> <li>- Десерт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка шницла, пилећа вешалица.</li> <li>2. Рижото са шампињонима, филет ослића, печена крменадла.</li> <li>3. Јунећи гулаш, тесто.</li> <li>4. Помфрит, ђевап ражњић, поховани качкаваљ.</li> <li>5. Пица, топли сендвич, јогурт.</li> <li>6. Пита са шампињонима или сиром, сок или јогурт.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска ( мин. две врсте).</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>
--	--	---

### ДОРУЧАК

### РУЧАК

### ВЕЧЕРА

#### Четвртак 05.03.2026.

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

#### Петак 06.03.2026.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом.</li> <li>2. Мини маслац, мини џем, мармелада, еурокрем.</li> <li>3. Кајгана (3 ком).</li> <li>4. Месни нарезак 100 гр.</li> <li>5. Проја са сиром.</li> <li>6. Пита са шампињонима.</li> <li>7. Пица, топли сендвич.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Чај са лимуном, какао млеко, јогурт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Чорба од карфиола.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чорбаст пасуљ, ђевап, ражњић.</li> <li>2. Вариво од грашка, печени кромпир, бечка шницла, печена крменадла, шницла од кромпира.</li> <li>3. Рижото са поврћем, пржени шаран, пилећа вешалица.</li> <li>4. Барени броколи, барени кромпир, пилеће бело месо - поховано.</li> <li>5. Барено поврће - златна мешавина, филет ослића.</li> <li>6. Сарма од киселог купуса.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска ( мин. две врсте).</li> <li>- Десерт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Пилеће бело месо у бешамел сосу, тесто.</li> <li>2. Ћувеч, бечка шницла, ђевап, веге бургер.</li> <li>3. Пекарски кромпир, свињски ђевап на луку.</li> <li>4. Блитва са кромпиром, филет ослић, пржене папалине.</li> <li>5. Пица, топли сендвич, јогурт.</li> <li>6. Пита са вишњом, чај.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска ( мин. две врсте).</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>
---	---	---

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

### Субота 07.03.2026.

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

### Недеља 08.03.2026.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сендвич са шункарицом.</li> <li>2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем.</li> <li>3. Јаја на око (3 комада).</li> <li>4. Сир трапист, шункарица.</li> <li>5. Качамак са млеком или јогуртом.</li> <li>6. Пица.</li> <li>7. Пециво (слано, слатко).</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Чај са лимуном, топло млеко, јогурт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Пилећа супа.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ђувеч, кромпир пире, бечка шницла, шницла од кромпира.</li> <li>2. Рижото са шампињонима, свињска вешалица.</li> <li>3. Помфрит, пилеће бело месо поховано или Карађорђева шницла.</li> <li>4. Барени броколи са кромпиром, ослић филет, париска шницла.</li> <li>5. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска ( мин. две врсте).</li> <li>- Десерт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г. или вакум паковање сухомеснато.</li> <li>2. Маслац 20г.</li> <li>3. Барено јаје 1 ком.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>
		<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еурокрем 100 гр.</li> <li>- Млеко тетра 1/2 л. 1 ком.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Хлеб.</li> </ul>

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

### Понедељак 09.03.2026.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сендвич са шункарицом у интегралној кифли.</li> <li>2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем.</li> <li>3. Кајгана.</li> <li>4. Палачинке, слане или слатке.</li> <li>5. Гибаница.</li> <li>6. Прженице намазни сир или млади сир.</li> <li>7. Пециво (слано, слатко).</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Чај са лимуном, топло млеко, јогурт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<p>- Крем чорба од печурака.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Чорбаст пасуљ, свињска ребра, пљескавица, шницла од соје.</li> <li>2. Вариво од мешаног поврћа, бечка шницла, пилеће печење.</li> <li>3. Ћуфте у сосу, тарана.</li> <li>4. Динстани пиринач, панирани рибљи филети, свињска шницла у сафту са печуркама.</li> <li>5. Подварак, помфрит, свињска вешалица, печена крменадла.</li> <li>6. Рестовани кромпир, пилеће бело месо - поховано / Парма, бечка шницла.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска ( мин. две врсте).</li> <li>- Десерт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шпагети болоњезе.</li> <li>2. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка или париска шницла, свињска вешалица.</li> <li>3. Помфрит, поховани качкаваљ.</li> <li>4. Барени карфиол са бешамел преливом, печена крменадла, пљескавица</li> <li>5. Мусака од кромпира или од шампињона.</li> <li>6. Пита са кремом или сиром, чај или јогурт.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска ( мин.две врсте).</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>
--	--	---

### Уторак 10.03.2026.

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

### ДОРУЧАК

### РУЧАК

### ВЕЧЕРА

#### Среда 11.03.2026.

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

#### Четвртак 12.03.2026.

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

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

### Петак 13.03.2026.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом.</li> <li>2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем.</li> <li>3. Печена сланина, јаја на око (2 ком.).</li> <li>4. Пица, топли сендвич.</li> <li>5. Проја са шунком и краставчићима.</li> <li>6. Пита са шампињонима.</li> <li>7. Рибља паштета, кечап.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Чај са лимуном, јогурт, млеко.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Чорба од кромпира.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Густ пасуљ, пржена сува сланина, печена крменадла, ћевап.</li> <li>2. Ђувеч, печени кромпир, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, пржени шаран.</li> <li>3. Мусака од кромпира.</li> <li>4. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана.</li> <li>5. Барено поврће - царска мешавина панирани рибљи филети, шницла од кромпира,</li> <li>6. Сарма од киселог купуса.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска (две врсте).</li> <li>- Дезерт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Шпагети болоњезе.</li> <li>2. Ризи - бизи, филет ослића, пилеће бело месо поховано.</li> <li>3. Пекарски кромпир, бечка шницла, ћевап.</li> <li>4. Запечена боранија са јајима, печена крменадла, пљескавица.</li> <li>5. Пица, топли сендвич, јогурт.</li> <li>6. Пита са јабуком или вишњом, чај.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате - сезонска (мин. две врсте).</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>
--	---	---

### Субота 14.03.2026.

<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом.</li> <li>2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем.</li> <li>3. Кајгана (3 ком).</li> <li>4. Мусли са јогуртом.</li> <li>5. Гибаница.</li> <li>6. Прженице, намазни сир.</li> <li>7. Пецива (слано, слатко).</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Јогурт, чај са лимуном, какао млеко.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Потаж од зелени.</li> </ul> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Натур шницла, тесто.</li> <li>2. Динстани пиринач, бечка шницла, пилеће печење.</li> <li>3. Вариво од мешаног поврћа, поховано пилеће бело месо са сусамом, свињска вешалица.</li> <li>4. Рестовани кромпир, париска шницла, филет ослића, поховано пилеће бело.</li> <li>5. Гулаш од шампињона, кромпир слани - барени.</li> <li>6. Барени кукуруз, бечка шницла.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Салате сезонска (мин. две врсте).</li> <li>- Десерт.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато.</li> <li>2. Паковање сир у листићима 100г.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ко</li> <li>- Хлеб.</li> </ul> <hr/> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Еурокрем 100 гр.</li> </ol> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Млеко тетра 1/2 л. 1 ком.</li> <li>- Хлеб.</li> </ul>
--	--	---

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

### Недеља 15.03.2026.

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 - 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. Маслац 20г. 3. Барено јаје 1 ком. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - 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. Технологи исхране  
Слајана Глушац