

ЈЕЛОВНИК

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

Четвртак 16.04.2026.

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

Петак 17.04.2026.

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

* Посно јело

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

Субота 18.04.2026.		
--------------------	--	--

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

Недеља 19.04.2026.		
--------------------	--	--

<ol style="list-style-type: none"> 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). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб. 	<p>- Пилећа супа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ђувеч, кромпир пире, 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. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Маслац 20г. 3. Барено јаје 1 ком. <ul style="list-style-type: none"> - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком. - Хлеб. <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.
--	---	---

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

Понедељак 20.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 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). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Крем чорба од печурака. <ol style="list-style-type: none"> 1. Чорбаст пасуљ, свињска ребра, пљескавица, шницла од соје. 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. Барено поврће - златна мешавина, свињска вешалица, печена кременадла. 6. Рестовани кромпир, пилеће бело месо - поховано / Парма, бечка шницла. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Шпагети болоњезе. 2. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка или париска шницла, свињска вешалица. 3. Помфрит, поховани качкаваљ. 4. Барени карфиол са бешамел преливом, печена кременадла, пљескавица 5. Мусака од кромпира или од шампињона. 6. Пита са јабуком или сиром, чај или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.
--	--	--

Уторак 21.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 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.). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, кисело млеко. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Говеђа супа. <ol style="list-style-type: none"> 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 купуса, пилеће бело месо - поховано. 5. Јунећи гулаш тесто. 6. Веге бургер у сосу од парадајза. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 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, пљескавица, ћевап на луку, свињски каре у сосу. 5. Блитва са кромпиром, пржени ослић. 6. Пита са месом, јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.
---	--	---

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

Среда 22.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич са сувим вратом или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са печуркама. 4. Пица, <i>пица посна</i>, топли сендвич. 5. Пита са кромпиром. 6. Пециво (слано, слатко). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб. 	<p>- Чорба од поврћа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Чорбаст пасуљ, плјескавица, свињска ребра, ражњић, ћевап. 2. Вариво од грашка, кромпир пире, 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>Мусака од шампињона</i>. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Кромпир салата, филет ослића</i>. 2. <i>Ћувеч, помфрит</i>, бечка шницла, свињско печење, ћевап, ражњић. 3. Вариво од спанаћа, кромпир пире, пилеће бело месо - поховано или јаја на око (3 ком.) 4. Мусака од теста, јогурт. 5. Пица, <i>пица посна</i>, топли сендвич, чај или јогурт. 6. <i>Пита са шампињонима</i> или сиром, чај или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
---	---	--

Четвртак 23.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 1. Сендвич са шункарицом 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.) <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб. 	<p>- Пилећа супа.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Густ пасуљ, свињско печење, пржена сува сланина, 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. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 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, јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.
---	--	---

* Посно јело

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

Петак 24.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 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, <i>пица посна</i>, топли сендвич. 7. <i>Пита са шампињонима</i> <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, какао млеко, јогурт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Чорба од карфиола.</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Чорбаст пасуљ</i>, ћевап, ражњић. 2. <i>Вариво од грашка</i>, печени кромпир, бечка шницла, печена крменадла. 3. <i>Рижото са поврћем</i>, пржени шаран, пилећа вешалица. 4. <i>Барени броколи</i>, <i>барени кромпир</i>, пилеће бело месо - поховано. 5. <i>Барено поврће - златна мешавина</i>, <i>филет ослића</i>. 6. Сарма од киселог купуса. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Пилеће бело месо у бешамел сосу, тесто. 2. <i>Ђувеч</i>, бечка шницла, ћевап. 3. Пире кромпир, свињски ћевап на луку. 4. <i>Блитва са кромпиром</i>, <i>филет ослић</i>, <i>пржене папалине</i>. 5. Пица, <i>пица посна</i>, топли сендвичи, чај или јогурт. 6. <i>Пита са вишњом</i>, чај. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.
--	---	---

Субота 25.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 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). <ul style="list-style-type: none"> - Јогурт, чај са лимуном, какао млеко. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - <i>Потаж од зелени.</i> <ol style="list-style-type: none"> 1. <i>Натур шницла</i>, тесто. 2. <i>Динстани пиринач</i>, бечка шницла, пилеће печење. 3. <i>Вариво од мешаног поврћа</i>, поховано пилеће бело месо са сусамом, свињска вешалица. 4. <i>Рестовани кромпир</i>, париска шницла, филет ослића, поховано пилеће бело. 5. <i>Гулаш од шампињона</i>, кромпир слани - барени. 6. <i>Барени кукуруз</i>, бечка шницла. <ul style="list-style-type: none"> - Салате сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Паштета од 100 г. или вакум паковање сухомеснато. 2. Паковање сир у листићима 100г. <ul style="list-style-type: none"> - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ко - Хлеб. <ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.
--	--	--

* *Посно јело*

ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Недеља 26.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 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). <ul style="list-style-type: none"> - чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Пилећа супа. <ol style="list-style-type: none"> 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. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Сардина 1 ком. или месни нарезак 100 г или вакум паковање сухомеснато. <ol style="list-style-type: none"> 2. Маслоц 20г. 3. Барено јаје 1 ком. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком - Хлеб. <hr/> <ol style="list-style-type: none"> 1. Еурокрем 100 гр. <ul style="list-style-type: none"> - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
--	--	---

Понедељак 27.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 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). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, млеко топло, јогурт. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Говећа супа. <ol style="list-style-type: none"> 1. Чорбаст пасуљ, пржена сува сланина, пљескавица, 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. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 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 пљескавица, печена пилећа крилица. 5. Пита са јабуком или сиром, чај или јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.
---	--	--

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

Уторак 28.04.2026.

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

Среда 29.04.2026.

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

* *Посно јело*

ДОРУЧАК

РУЧАК

ВЕЧЕРА

Четвртак 30.04.2026.

<ol style="list-style-type: none"> 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.). <ul style="list-style-type: none"> - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб. 	<ul style="list-style-type: none"> - Пилећа супа. <ol style="list-style-type: none"> 1. Густ пасуљ, сува ребра, свињско печење, ћевап, веге бургер. 2. Вариво од мешаног поврћа, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Мусака од кромпира. 4. Динстани пиринач, пржена пастрмка, пљескавица, ражњић. 5. Пекарски кромпир, пилеће бело месо - поховано, крменадла у сосу од сенфа. 6. Свињски гулаш, тесто. <ul style="list-style-type: none"> - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб. 	<ol style="list-style-type: none"> 1. Гратиниране макароне са сиром, јогурт. 2. Барено поврће - златна мешавина, пилећи батак са карабатаком, свињска вешалица. 3. Барени кукуруз, поховани качкаваљ, ћуреће бело месо - поховано, шницла од соје. 4. Рестовани кромпир, бечка шницла, ћевап. 5. Пита са кромпиром, јогурт. <ul style="list-style-type: none"> - 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 Ђулибрк

Зоран Мартиновић

2. Технолог исхране

Слађана Глушац