Установа студентског стандарда
СТУДЕНТСКИ ЦЕНТАР НОВИ САД
Нови Сад, Др. Симе Милошевића бр. 4
Број: 01/18
Дана: 15.10.2026.

ЈЕЛОВНИК

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Петак 16.10.2026.		
1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Печена сланина, јаја на око (2 ком.). 4. Пица, *пица посна,* топли сендвич. 5. Проја са шунком и краставчићима. 6. *Пита са шампињонима.* 7. *Рибља паштета, кечап.* - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко. - Хлеб.	- *Крем чорба од шаргарепе .* 1. Густ пасуљ, пржена сува сланина, печена крменадла, ћевап. 2. *Ђувеч, печени кромпир,* бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, пржени шаран. 3. Мусака од кромпира. 4. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. 5. *Барено поврће - царска мешавина панирани рибљи филети, шницла од соје.* 6. Пуњене тиквице. - Салате - сезонска (две врсте). - Дезерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. *Ризи - бизи, филет ослића,* пилеће бело месо поховано. 3. Пекарски кромпир, бечка шницла, ћевап. 4. Запечена боранија са јајима, печена крменадла, пљескавица. 5. Пица, топли сендвич, јогурт. 6. *Пита са јабуком или вишњом , чај.* - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.
Субота 17.10.2026.		
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 или фета 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. Барени кукуруз, 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. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

* *Посно јело*

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Недеља 18.10.2026.		
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. 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.	- 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.
Понедељак 19.10.2026.		
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, топло млеко, јогурт. - Хлеб.	- Говеђа супа. 1. Чорбаст пасуљ, пржена сува сланина, пљескавица, 2. Ћувеч, кромпир пире. пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Ћуфте у парадајз сосу, тарана. 4. Мусака од тиквица. 5. Карфиол на презли, пилећа бела вешалица, пилеће бело месо – поховано / Парма. 6. Вариво од спанаћа, печени кромпир, поховано пилеће бело месо. - 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 пљескавица, печена пилећа крилца. 5. Пита са јабоком или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Уторак 20.10.2026.		
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.). - 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, печени кромпир/ помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла, веге бургер. 3. Рестовани кромпир, пљескавица фаширани ролат, пржени шаран. 4. Јунећи гулаш тесто, тесто. 5. Вариво од тиквица, пилеће бело месо - поховано / Парма. 6. Пуњена паприка. - Салате - сезонска (две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. Ђувеч, печени кромпир/ помфрит, бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, печена крменадла. 3. Динстани пиринач, ћевап, ражњић, пилећи батак са карабатаком. 4. Вариво од спанаћа, кромпир пире, пилеће бело месо - поховано . 5. Палачинке слане. 6. Пита са месом, јогурт. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб
Среда 21.10.2026.		
1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са паприком. 4. Поховани качкаваљ. 5. Пица, *Посна пица*, топли сендвич. 6. *Пита са спанаћем и броколијем.* 7. *Пециво (слано, слатко).* - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб.	- *Чорба од поврћа*. 1. *Чорбаст пасуљ*, пљескавица, ћевап. 2. *Вариво од бораније, кромпир пире, пржена пастрмка*, пилеће бело месо поховано, париска шницла. 3. Вариво од мркве, *печени кромпир/помфрит*, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 4. Ћуфте у парадајз сосу, тарана. 5. Кромпир пире, свињска вешалица, ћевап. 6. *Ризи-бизи, филет ослића, шницла од кромпира.* - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. *Вариво од грашка,* кромпир пире, бечка шницла, пилећа вешалица. 2. Рижото са шампињонима, филет ослића, печена крменадла. 3. Јунећи гулаш, тесто. 4. *Печени кромпир/помфрит,* ћевап ражњић, поховани качкаваљ. 5. *Пита са кромпиром, јогурт.* 6. Пица, *посна пица,* топли сендвич, јогурт, *чај.* - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Четвртак 22.10.2026.		
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 *Пециво (слано, слатко).* - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт, кисело млеко. - Хлеб.	- Пилећа супа. 1. Густ пасуљ, сува ребра, свињско печење, ћевап, веге бургер. 2. Вариво од мешаног поврћа, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Мусака од тиквица. 4. Динстани пиринач, пржена пастрмка, крменадла у сосу од сенфа, ражњић. 5. Пекарски кромпир, пилеће бело месо - поховано, пљескавица, крменадла у сосу од сенфа. 6. Јунећи гулаш, тесто. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	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 шампињонима или сиром чај или јогурт. - Салате - сезонска (мин.две врсте). - Десерт. - Хлеб.
Петак 23.10.2026.		
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, *пица посна,* топли сендвич. 7. *Пита са шампињонима* - Чај са лимуном, топло, млеко, јогурт. - Хлеб.	- *Чорба од карфиола.* 1. *Чорбаст пасуљ,* ћевап, ражњић. 2. *Вариво од грашка,* печени кромпир, бечка шницла, печена крменадла. 3. *Рижото са печуркама, пржени шаран,* пилеће бело месо - поховано. 4. Поховани карфиол, пилећа вешалица. 5. *Барено поврће - златна мешавина, филет ослића.* 6. Пуњене тиквице. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Пилеће бело месо у бешамел сосу, тесто. 2. *Ђувеч,* бечка шницла, ћевап. 3. Пире кромпир, свињска шницла у сафту са печуркама. 4. *Блитва са кромпиром, филет ослић, пржене папалине.* 5. Пица, *пица посна,* топли сендвич, јогурт, чај. 6. *Пита са вишњом, чај.* - Салате - сезонска (мин.две врсте). - Хлеб.

* *Посно јело*

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Субота 24.10.2026.		
1. Сендвич са сувим вратом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са сланином. 4. Прженице , намазни сир или фета сир . 5. Пица, топли сендвич. 6. Палачинке слатке. 7. Пецива (слано, слатко). - Јогурт, чај са лимуном, какао млеко. - Хлеб.	- Потаж од зелени. 1. Свињска шницла у сафту, тесто. 2. Рестован кромпир,пилећа бела 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 крменадла. 6. Соте од грашка. - Салате сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Паштета од 100 г.или вакум паковање сухомеснато. 2 Вакум паковање сир листићи 100 г. 1 ком. - Чоколадно млеко 1/4 л. 1 ком - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.
Недеља 25.10.2026.		
1. Сендвич са шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Јаја на око (3 комада). 4. Сир трапист, шункарица. 5. Мусли са јогуртом 6. Топли сендвич. 7. Пециво (слано, слатко). - Чај са лимуном, топло млеко, јогурт. - Хлеб.	- Пилећа супа. 1. Ђувеч, кромпир пире, бечка шницла, шницла од кромпира. 2. Рижото са поврћем, свињска вешалица. 3. Печени кромпир/ 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. Маслац 20г. 3. Барено јаје 1 ком. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб. 1. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра 1/2 л. 1 ком. - Хлеб.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Понедељак 26.10.2026.		
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, 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 крменадла. 6. Рестовани кромпир, пилеће бело месо - поховано / Парма, бечка шницла. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. Вариво од грашка, кромпир пире, бечка или париска шницла, свињска вешалица. 3. Печени кромпир/ помфрит, поховани качкаваљ. 4. Барени карфиол са бешамел преливом, печена крменадла, пљескавица 5. Мусака од кромпира или од шампињона. 6. Пита са јабуком или сиром, чај или јогурт. - Салате - сезонска (мин.две врсте). - Хлеб.
Уторак 27.10.2026.		
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 сува сланина, ћевап, ражњић. 2. Ћувеч, печени кромпир/ помфрит, пилећи батак са карабатаком, бечка шницла. 3. Кромпир пире, пржени шаран, ћуреће бело месо поховано. 4. Вариво од тиквица , 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 качкаваљ, ражњић. 2. Запечена боранија са јајима, бечка шницла, ћевап. 3. Динстани пиринач, свињско каре у сосу. 4. Печени кромпир /помфрит, пилећи батак са карабатаком,ћевап на луку. 5. Блитва са кромпиром, пржени ослић. 6. Пита са месом, јогурт. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Среда 28.10.2026.		
1. Сендвич са сувим вратом или шункарице. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Омлет са паприком. 4. Пица, *пица посна,* топли сендвич. 5. Пита са кромпиром. 6. Пециво (слано, слатко). - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко, воћни јогурт. - Хлеб.	- *Чорба од поврћа.* 1. *Чорбаст пасуљ*, пљескавица, свињска ребра, ражњић, ћевап. 2. *Вариво од грашка,* кромпир пире, бечка шницла или париска, *филет ослић.* 3. Барени карфиол са бешамел преливом, поховано ћуреће месо. 4. *Рижото са поврћем, пржена пастрмка*, фаширани ролат, каре у сосу од сенфа. 5. Сарма од киселог купуса. 6. *Мусака од кромпира.* - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. *Кромпир салата, филет ослића.* 2. *Ђувеч, печени кромпир*, бечка шницла, свињско печење, ћевап, ражњић. 3. Помфрит, поховани качкаваљ. 4. Пица, *пица посна,* топли сендвич, јогурт или чај. 5. Вариво од спанаћа, кромпир пире, пилеће бело месо - поховано или јаја на око (3 ком.) 6 Пита са кромпиром, јогурт. - Салате - сезонска (две врсте). - Хлеб.
Четвртак 29.10.2026.		
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.) - 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/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. Јунећи гулаш, тесто. - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Десерт. - Хлеб.	1. Печени кромпир/ 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 шампињонома или сиром, *чај* или јогурт. - Салате - сезонска (мин.две врсте). - Десерт. - Хлеб.

* *Посно јело*

ДОРУЧАК	РУЧАК	ВЕЧЕРА
Петак 30.10.2026.		
1. Сендвич са чајном кобасицом или шункарицом. 2. Мини маслац, мини џем - мармелада, еурокрем. 3. Печена сланина, јаја на око (2 ком.). 4. Пица, топли сендвич. 5. Проја са шунком и краставчићима. 6. Пита са шампињонима. 7. Рибља паштета, кечап. - Чај са лимуном, јогурт, топло млеко. - Хлеб.	- *Крем чорба од шаргарепе .* 1. Густ пасуљ, пржена сува сланина, печена крменадла, ћевап. 2. *Ђувеч, печени кромпир,* бечка шницла, пилећи батак са карабатаком, пржени шаран. 3. Мусака од кромпира. 4. Јунеће месо у умаку од киселих краставаца, тарана. 5. *Барено поврће - царска мешавина панирани рибљи филети, шницла од соје.* 6. Пуњене тиквице. - Салате - сезонска (две врсте). - Дезерт. - Хлеб.	1. Шпагети болоњезе. 2. *Ризи - бизи, филет ослића,* пилеће бело месо поховано. 3. Пекарски кромпир, бечка шницла, ћевап. 4. Запечена боранија са јајима, печена крменадла, пљескавица. 5. Пица, топли сендвич, јогурт. 6. *Пита са јабуком или вишњом , чај.* - Салате - сезонска (мин. две врсте). - Хлеб.
Субота 31.10.2026.		
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 или фета 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. Барени кукуруз, 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. Еурокрем 100 гр. - Млеко тетра ½ л. 1 ком. - Хлеб.

* *Посно јело*

ПРОМЕНА ЈЕЛОВНИКА ЈЕ ДОЗВОЉЕНА У СЛУЧАЈУ НЕМОГУЋНОСТИ НАБАВКЕ ПРЕДЛОЖЕНЕ НАМИРНИЦЕ

ЈЕЛОВНИК САСТАВИО:

1. Помоћник директора за исхрану

   Александра Ћулибрк

   _____

2. Технолог исхране

   Слађана Глушац

   _____

ОДОБРАВА:

Директор Установе СЦ Нови Сад

Зоран Мартиновић

_____