

## Studentski centar "Bor" u Boru

**JELOVNIK Br. 01 – 53 od 13.02.2012.**  
za period od 16.02. do 29.02.2012. godine

	<b>Doručak</b>	<b>Ručak</b>	<b>Večera</b>
<b>Ponedjeljak</b>	- Čaj - jogurt - Šunka i kačkavalj - Džem - margarin - lepinja	- Čorba od povrća - Pekarski krompir i pil. pečenje - Čorbast pasulj sa dimlj. rebrima - Varivo od graška sa sv. pečenjem - salata - lepinja - puding	- Pica i jogurt - Pljeskavica sa pomfritom - salata - lepinja
<b>Utorak</b>	- Čaj - kakao mleko - Barena viršla, senf i sir - Med - margarin - lepinja	- Juneća ragu čorba - Bečka šnicla, varivo od graška i pire - Gust pasulj sa barenom viršlom - Čufte u paradajz sosu i pire - salata - lepinja - voće	- Pekarski krompir sa kobas. - Kroasan sa šunkom - salata - lepinja
<b>Sreda</b>	- Čaj – mleko - Pašteta i zdenka sir - Eurokrem - lepinja	- Kokošja supa - Sarma od kis. kupusa i pire - Prebranac sa fašir. šniclom - Pržena riba - krompir pie - salata - lepinja - štrudla	- Pržena jaja sa bar. Viršlom - Bečka šnicla sa pomfritom - salata - lepinja
<b>Četvrtak</b>	- Čaj - jogurt - Omlet sa slaninom - Med - margarin - lepinja	- Pileća ragu čorba - Musaka - Čorbast pasulj sa suv. rebrima - Dinstan kupus i sv. pečenje - salata - lepinja	- Pica i jogurt - Lovačka šnicla i pire - salata - lepinja
<b>Petak</b>	- Čaj - karamel mleko - Sardina i sir - Džem - margarin - lepinja	- Krem čorba od krompira - Juneći gulaš sa makaronama - Prebranac sa pljeskavicom - Pržena riba – pekarski krompir - salata - lepinja - voće	- Gratirane makarone i jogurt - Čufte u par. sosu i pire - salata - lepinja
<b>Subota</b>	- Čaj – mleko - Barena viršla, senf i sir - Eurokrem - lepinja	- Paradajz čorba - Bečka šnicla i pečeni krompir - Gust pasulj sa kobasicom - Natur šnicla i šareni pilav - salata - lepinja - voće	- Omlet sa sirom i jogurt - Sendvič- šunka, kačkavalj i jogurt - lepinja
<b>Nedelja</b>	- Čaj - kakao mleko - Mesni narezak i zdenka sir - Eurokrem - lepinja	- Pileća čorba - Pljeskavica sa restov. krompirom - Sarma od kis.kupusa i pire - salata - lepinja	- Suva večera

Šef kuhinje,

ASTF- Bor

Nutricionista - konsultant

	<b>Doručak</b>	<b>Cena</b>	<b>Ručak</b>	<b>Cena</b>	<b>Večera</b>	<b>Cena</b>
	<b>Ponedeljak</b>		<b>57.02</b>		<b>125.21</b>	
<b>Utorak</b>		<b>74.20</b>		<b>111.36</b>		<b>155.44</b>
<b>Sreda</b>		<b>114.00</b>		<b>164.02</b>		<b>164.57</b>
<b>Četvrtak</b>		<b>82.80</b>		<b>176.34</b>		<b>172.00</b>
<b>Petak</b>		<b>86.15</b>		<b>111.02</b>		<b>126.95</b>
<b>Subota</b>		<b>83.40</b>		<b>164.31</b>		<b>118.11</b>
<b>Nedelja</b>		<b>99.20</b>		<b>176.48</b>		

**SVEGA: 696.96**

**SVEGA: 1.029.34**

**SVEGA: 864.32**

**NEDELJNE POTREBE STUDENTSKOG CENTRA "BOR"- BOR**  
**- na bazi 150 korisnika**

Red. br.	NAZIV ARTIKLA	jed. mere	Količina
1.	Kobasice	kg.	12
2.	Svinjsko meso – plećka	kg.	34
3.	Roštilj meso	kg.	40
4.	Junće meso	kg.	24
5.	Svinjski but	kg.	16
6.	Suva rebra	kg.	5
7.	Suva slanina	kg.	5
8.	Piletina	kg.	16
9.	Viršla	kg.	16
10.	Džigerica	kg.	3