**VII. OSNOVNA ŠKOLA VARAŽDIN**

**PRIJEDLOG** **JELOVNIKA**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU – TIP 1** | **MENU – TIP 2** |
| Pečena piletina(batak-zabatak)MlinciKupus salataPolubijeli kruh | Ćufte u rajčiciPire krumpirVoćePolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 3** | **MENU – TIP 4** |
| Špageti bolonjezKiseli krastavciVoćne kockePolubijeli kruh | Pureći ćevapiPire krumpirKompotPolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 5** | **MENU – TIP 6** |
| Pileći pariškiRestani krumpirVoćePolubijeli kruh | Pečeni pileći fileKrpice sa zeljemVoćeMiješani kruh |
| **MENU – TIP 7** | **MENU – TIP 8** |
| Rižoto s piletinomZelena salataBuhtla s marmeladomPolubijeli kruh | SarmaPire krumpirPita od jabukaPolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 9** | **MENU – TIP 10** |
| Svinjski paprikašTjestenina pužićiKompotPolubijeli kruh | Pileći fritesiPovrće na maslacuVoćePolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 11** | **MENU – TIP 12** |
| Pohani file oslićaKrumpir salataPolubijeli kruh | Riblji štapićiKrumpir salataPuding od čokoladePolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 13** | **MENU – TIP 14** |
| Pljeskavica grill, pečeni krumpirKečapPolubijeli kruh | Pileći odrezak na žaruKroketi od krumpiraKupus salataPolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 15** | **MENU – TIP 16** |
| Varivo grah ričet sa suhim mesomSavijača od jabukaPolubijeli kruh | Gulaš varivo s krumpirom i mesomBuhtla s marmeladomPolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 17** | **MENU – TIP 18** |
| Grah varivo s kiselim zeljem, sa suhim mesomPalačinke sa čokoladomPolubijeli kruh | Fino varivo s mesomSavijača od jabukaPolubijeli kruh |

**VII. OSNOVNA ŠKOLA VARAŽDIN**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU – TIP 19** | **MENU – TIP 20** |
| Mahune varivoHrenovkaPalačinke sa čokoladomPolubijeli kruh | Kelj varivoKosani odrezakKrafna sa marmeladomPolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 21** | **MENU – TIP 22** |
| Rižoto sa šampinjonima i povrćemKupus salataPolubijeli kruh | Pečena svinjetinaRiža sa povrćemKupus salataPolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 23** | **MENU – TIP 24** |
| Punjena paprikaPire krumpirPita od jabukaPolubijeli kruh | Musaka s krumpirom i mljevenim mesomPuding od vanilijePolubijeli kruh |
| **MENU – TIP 25** | **MENU – TIP 26** |
| Pohani pileći filePire krumpirSalata od ciklePolubijeli kruh | LazanjeVoćePolubijeli kruh |

Jela trebaju biti ponuđena u količini od:

VARIVA: 3 dcl,

MESO: 15 dag, (hrenovka1/2),

RIBA: 15 dag,

MLJEVENO MESO: 10 dag,

SALATE: 10 dag,

KRUH: 2 kriške,

KOLAČ: 1 komad,

TJESTENINA: 10 dag,

KRUMPIR, MLINCI, RIŽA: 10 dag,

POVRĆE: 10 dag,

VOĆE: 1 komad,

PUDING: 1 komad.

Prosječan broj učenika po danu je 40.

Broj nastavnih dana prosječno je 175.

Odabrani ponuditelj dužan je isporučiti hranu najkasnije do 12,15 sati svakog radnog (nastavnog) dana na adresu Naručitelja.