**VII. OSNOVNA ŠKOLA VARAŽDIN Prilog 1**

**PRIJEDLOG** **JELOVNIKA**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **MENU – TIP 1** | **MENU – TIP 2** | |
| Pečena piletina(batak-zabatak)  Mlinci  Kupus salata  Polubijeli kruh | Ćufte u rajčici  Pire krumpir  Voće  Polubijeli kruh | |
| **MENU – TIP 3** | **MENU – TIP 4** | |
| Špageti bolonjez  Kiseli krastavci  Voćne kocke  Polubijeli kruh | Pureći ćevapi  Pire krumpir  Kompot  Polubijeli kruh | |
| **MENU – TIP 5** | **MENU – TIP 6** | |
| Pileći pariški  Restani krumpir  Voće  Polubijeli kruh | Pečeni pileći file  Krpice sa zeljem  Voće  Miješani kruh | |
| **MENU – TIP 7** | **MENU – TIP 8** | |
| Rižoto s piletinom  Zelena salata  Buhtla s marmeladom  Polubijeli kruh | Sarma  Pire krumpir  Pita od jabuka  Polubijeli kruh | |
| **MENU – TIP 9** | **MENU – TIP 10** | |
| Svinjski paprikaš  Tjestenina pužići  Kompot  Polubijeli kruh | Pileći fritesi  Povrće na maslacu  Voće  Polubijeli kruh | |
| **MENU – TIP 11** | | **MENU – TIP 12** |
| Pohani file oslića  Krumpir salata  Polubijeli kruh | | Riblji štapići  Krumpir salata  Puding od čokolade  Polubijeli kruh |
| **MENU – TIP 13** | | **MENU – TIP 14** |
| Pljeskavica grill,  pečeni krumpir  Kečap  Polubijeli kruh | | Pileći odrezak na žaru  Kroketi od krumpira  Kupus salata  Polubijeli kruh |
| **MENU – TIP 15** | | **MENU – TIP 16** |
| Varivo grah ričet sa suhim mesom  Savijača od jabuka  Polubijeli kruh | | Gulaš varivo s krumpirom i mesom  Buhtla s marmeladom  Polubijeli kruh |
| **MENU – TIP 17** | | **MENU – TIP 18** |
| Grah varivo s kiselim zeljem, sa suhim mesom  Palačinke sa čokoladom  Polubijeli kruh | | Fino varivo s mesom  Savijača od jabuka  Polubijeli kruh |

**VII. OSNOVNA ŠKOLA VARAŽDIN**

|  |  |
| --- | --- |
| **MENU – TIP 19** | **MENU – TIP 20** |
| Mahune varivo  Hrenovka  Palačinke sa čokoladom  Polubijeli kruh | Kelj varivo  Kosani odrezak  Krafna sa marmeladom  Polubijeli kruh |
| **MENU – TIP 21** | **MENU – TIP 22** |
| Rižoto sa šampinjonima i povrćem  Kupus salata  Polubijeli kruh | Pečena svinjetina  Riža sa povrćem  Kupus salata  Polubijeli kruh |
| **MENU – TIP 23** | **MENU – TIP 24** |
| Punjena paprika  Pire krumpir  Pita od jabuka  Polubijeli kruh | Musaka s krumpirom i mljevenim mesom  Puding od vanilije  Polubijeli kruh |
| **MENU – TIP 25** | **MENU – TIP 26** |
| Pohani pileći file  Pire krumpir  Salata od cikle  Polubijeli kruh | Lazanje  Voće  Polubijeli 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 38.

Broj nastavnih dana prosječno je 175.

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