

PROLJETNI JELOVNICI

ZA OSNOVNE ŠKOLE

GRADA ZAGREBA

- *pojednostavljeni prikaz* -

- ŠKOLSKA GODINA 2023./2024.

Proljetni jelovnici - pojednostavljeni prikaz*

Dan	MILJEĆNI OBROK/ DORUČAK	RUČAK	UŽINA
1	Čokoladne žitarice s mlijekom, voće	Krem juha od mrkve s prosom, tortellini od sira s umakom od vrhnja i špinata, zelena salata i radič	Zobeni banana kruh s jabukom
2	Sendvič sa sirom i povrćem, mlijeko, voće	Varivo od krumpira, graška i junetine, kruh sa sjemenkama suncokreta, banana	Pinca
3	Kruh s proljetnim namazom, čaj, voće (jabuka)	Bistra pileća juha s tjesteninom, pečena piletina, mlinci, kiseli krastavci	Zeleni smoothie
4	Kruh s namazom od rogača, čaj, voće (banane)	Pureći file u umaku i njoki, salata od crvenog kupusa	Krekeri i probiotički jogurt
5	Žitarice s mlijekom i bademima, voće	Juha od rajčice s rižom, musaka s oslićem, salata od kukuruza i graha	Proso puding čokolada naranača
6	Sendvič s namazom od sira i bosiljka sa šunkom i rotkvicama, čaj, voće (nekatarina)	Proljetni povrtni rižoto, salata kupus s ribanom mrkvom	Chia kakao smoothie
7	Žitarice s bananama i medom	Teletina u umaku od povrća, pire krumpir, cikla salata, kruh miješani	Sir i vrhnje, kukuruzna kiflica
8	Kruh s medom i maslacem, čaj, voće	Varivo s lećom, ječmom i puretinom, kruh s bućinim sjemenkama	Crumble od jabuka
9	Kukuruzna krupica sa sirom i vrhnjem, banana	Krem juha od cvjetače sa zobenim pahuljicama, pohana piletina, abšmalcane mahune, integralni kruh	Puding kompot
10	Sendvič sa sirnim namazom, pilećom šunkom, jogurt, voće	Bistra juha s taranom, salata od tjestenine s tunom	Buhtla s marmeladom
11	Kruh sa sirnim namazom od šunke, mlijeko, voće	Musaka s tikvicama i kuhanim jajem, zelena salata	Knedle s voćem
12	Žitarice s jogurtom, bananom i orahom	Varivo od graha s ječmom i junetinom, kukuruzni kruh	Rolice od špinata punjene sirom
13	Sendvič s jajetom, kefir, voće	Krem juha od brokule s prosom, pileći ražnjići, rizi bizi, salata od miješanog kupusa	Puding heljda banana
14	Riža na mlijeku s jabukom i cimetom	Tjestenina s puretinom na bolonjski, salata od ribane mrkve i cikle, graham kruh	Kiflice sa sezamom i kiselim mlijekom

* Recepture pripreme obroka, s normativima iskazanima na količini jednog učenika te izdvojenim alergenima, za svaki pojedini obrok, dostavljeni su školama

Proljetni jelovnici - pojednostavljeni prikaz*

Dan	MLJEĆNI OBROK/ DORUČAK	RUČAK	UŽINA
15	Sendvič s namazom od piletine i sira, čaj, voće	Brudet od liganja, žganci, salata od matovilca i mladog luka, kruh s bućnim sjemenkama	Muffin s čokoladom
16	Kruh s namazom od jaja, mlijeko, voće	Proljetne povrtne lazanje, zelena salata s rotkvicama	Kolač od rogača i jabuka
17	Žitarice s mlijekom, voće (jabuka)	Varivo od poriluka i teletine, raženi kruh, banana	Zapečena palenta sa sirom
18	Kruh s namazom od sardine, čaj, voće (banane)	Pečena purica, zapečeni kukuruz, salata od svježih krastavaca	Mousse od jabuka
19	Gris s preljevom od višanja	Krem juha od povrća, pileći rižoto, zelena salata s radičem	Pecivo sa chia sjemenkama, lanom i sezamom
20	Sendvič sa sirom, kefir, voće	Ribljia juha, pohani oslić, blitva s krumpirom na lešo, integralni kruh	Puding od prosa s bananom
21	Sendvič s purećom šunkom i mozzarellom, mlijeko, voće	Popečci do riže i špinata, pire od mrkve, svježa rajčica	Sočni kolač od čokolade i naranče
22	Zobene mekinje s mlijekom i bananom, med	Pečena svinjetina, krpice sa zeljem, kiseli krastavci	Kukuruzni krekeri sa sjemenkama
23	Kruh s džemom, bijela kava, voće (breskva)	Varivo s mladim povrćem i piletinom, kruh sa sjemenkama suncokreta, mlječni sladoled	Popečci od tikvica i krumpira
24	Pirov gris s čokoladom, malinama i bananom	Rolana pileća prsa punjena blitvom i sirom, pirjana leća s mrkvom, radič salata, kukuruzni kruh	Krekeri od suncokretovih i chia sjemenki
25	Kruh s namazom od graha i paprike, mlijeko, voće (banana)	Bistra juha od povrća s prosom, lignje s krumpirom i povrćem a la peka, kruh s bućnim sjemenkama	Šumsko voće smoothie
26	Sendvič jaje - sir, šunka, zelena salata, mlijeko, voće (jagode)	Juha od rajčice s tjesteninom, njoki u umaku od gljiva, matovilac	Proteinski puding
27	Žitarice s jogurtom i jabukom te bademima	Mesne okruglice, pire krumpir, salata od paprike i svježih krastavaca	Kompot od smrznutog voća
28	Gris i zobene na mlijeku s bananom i lješnjacima	Varivo od mahuna s piletinom, kruh s bućnim sjemenkama, jabuka	Muffin od mrkve
29	Kruh s namazom od skuše, čaj, voće (jabuka)	Špikana pečena puretina, mlinci, svježa rajčica	Banana jabuka naranča mrkva smoothie

* Recepture pripreme obroka, s normativima iskazanim na količini jednog učenika te izdvojenim alergenima, za svaki pojedini obrok, dostavljeni su školama

Proljetni jelovnici - pojednostavljeni prikaz*

Dan	MLJEĆNI OBROK/ DORUČAK	RUČAK	UŽINA
30	Sendvič sa šunkom, jogurt, voće	Krem juha od tikvica i špinata, polpete od tune, kuskus s pirjanim povrćem	Zljevanka
31	Žitarice s mlijekom i lješnjakom, voće	Zelena krem juha s prosom, salata od tjestenine s jajima i sirom	Biskvit s voćem (višnjama)
32	Kruh s mlječnim namazom, pileća šunka, bijela kava, voće	Kelj varivo sa suhim mesom, kukuruzni kruh, nektarina	Cheesecake puding
33	Zobena kaša s bananama i čokoladom	Pureći sote, prijana mješavina žitarica, zelena salata	Integralni keks i kefir
34	Sendvič šunka-sir, jogurt, voće	Bistra pileća juha s tjesteninom, pečena piletina, dinstani grašak s krumpirom, salata od rajčice i krastavaca, kruh integralni	Smoothie
35	Kruh s namazom od oraha i čokolade, mlijeko, voće (jagode)	Bakalar na bijelo s korjenastim povrćem, kupus salata s ribanom mrkvom, kruh sa bućinim sjemenkama, banana	Slanci
36	Riža na mlijeku s čokoladom, voće	Meksički rižoto, salata od paprike	Tortilja s tunom i povrćem
37	Tuna sendvič, jogurt, voće	Mesna štruca, pirjani kupus s mladim grahom, raženi kruh	Chia puding s jagodama
38	Kruh s namazom od sira i vlasca, šunka u ovitku, zelena salata, kakao, voće (trešnje)	Musaka s piletinom, salata od matovilca i radiča	Voćni štrukli
39	Žitarice s jogurtom i sezamom, voće	Varivo od miješanog povrća i puretine, kruh s bućinim sjemenkama, breskva	Cimet rolice
40	Kruh s maslacem i marmeladom, mlijeko, voće	Riblja juha, pečene lignje, kelj s krumpirom na lešo, kruh sa sjemenkama suncokreta	Kolač od svježeg sira i marelica
41	Sendvič sa šunkom, sirom i krastavcima, kefir, voće (marelice)	Pire krumpir, špinat, kuhanaja, raženi kruh	Muffin s jagodama i grčkim jogurtom
42	Žitarice s jogurtom, bobičastim voćem i lanenim sjemenkama	Juneće šnicle u umaku, žganci, salata od svježih krastavaca, integralni kruh	Integralna kifla i acidofil
43	Kruh s džemom, bijela kava, voće (banane)	Varivo od slanutka, zobi i piletine, kukuruzni kruh, mlječni sladoled	Sladoled od breskve

* Recepture pripreme obroka, s normativima iskazanima na količini jednog učenika te izdvojenim alergenima, za svaki pojedini obrok, dostavljeni su školama

Proljetni jelovnici - pojednostavljeni prikaz*

Dan	MLJEČNI OBROK/ DORUČAK	RUČAK	UŽINA
44	Kruh s namazom od graška, jogurt, voće (nektarina)	Pileći paprikaš, zeleni rezanci, salata od ribane mrkve i kukuruza, miješani raženi kruh	Jagoda banana smoothie
45	Palenta sa svježim sirom i jogurтом, voće	Njoki s umakom od tune i lososa, zelena salata	Čokoladni chia puding s cimetom i bananom
46	Šareni sendvič šunka sir, jogurt, voće (breskva)	Varivo od mladog graha, kruh s bućinim sjemenkama, lubenica	Sladoled od čokolade
47	Žitarice s mlijekom, voće	Tjestenina na bolonjski, šopska salata	Kruh s bananom
48	Kruh s namazom od crvene leće i češnjaka, jogurt, voće (marelica)	Bistra juha od povrća s taranom, pureće polpete, đuveč s mješavinom žitarica	Krušni štapići (Grissini)
49	Zobene pahuljice s kakaom i orasima, bobičasto voće (jagode)	Piletina u naravnom umaku, kroketi od krumpira, salata od matovilca i mladog luka (R49)	Pečene nektarine
50	Kruh s namazom od tune i jaja, čaj, voće	Krem juha od povrća, rižoto od liganja, zelena salata sa cherry rajčicom	Kolač od prosa i marelica
51	Sendvič s rajčicom i mozzarellom, voće (jabuka)	Varivo od krumpira, graška i junetine, kruh sa sjemenkama suncokreta, banana	Puding s bananom i kokosom
52	Žitarice s jogurtom, voćem i lješnjakom	Proljetni povrtni rižoto, salata kupus s ribanom mrkvom	Tortilja zalogaj

* Recepture pripreme obroka, s normativima iskazanim na količini jednog učenika te izdvojenim alergenima, za svaki pojedini obrok, dostavljeni su školama