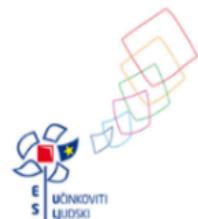


Tjedni jelovnik za prehranu učenika u osnovnim školama od **3. 5. 2021. – 7. 5. 2021.**

DAN	Doručak (mlječni obrok)	Ručak	Užina	Energetska vrijednost
3. 5. 2021. ponedjeljak	Putar štangica Jogurt s probiotikom Jabuka	Varivo od miješanih grahorica s ječmom Crni kruh	Namaz od svježeg sira Crni kruh	1.157,29
4. 5. 2021. utorak	Čokoladni namaz Integralni kruh Mlijeko	Rižoto s junetinom i tikvicama Cikla	Banana	1.117,70
5. 5. 2021. srijeda	Mlijeko Đački integralni sendvič	Varivo od puretine i povrća Integralni kruh	Jabuka	1.096,22
6. 5. 2021. četvrtak	Muesli žitarice s mlijekom Kruška	Pečena svinjetina Krpice sa zeljem i pancetom	Mramorni kolač	1.243,17
7. 5. 2021. petak	Školska pizza petkom Čaj s limunom i medom	Riblje polpete Pire od krumpira i cvjetače Zelena salata	Voćni jogurt od jagode	1.145,51



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

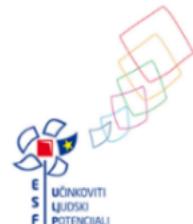


HZJZ



Tjedni jelovnik za prehranu učenika u osnovnim školama od **10. 5. 2021. – 14. 5. 2021.**

DAN	Doručak (mlječni obrok)	Ručak	Užina	Energetska vrijednost
10. 5. 2021. ponedjeljak	Kukuruzne pahuljice Kakao s medom	Tjestenina s rajčicom i parmezanom Zelena salata	Savijača sa sirom	1.164,23
11. 5. 2021. utorak	Buhtla s marmeladom Bijela kava	Goveđi gulaš s povrćem Kukuruzni žganci Kupus salata	Banana	1.158,19
12. 5. 2021. srijeda	Šareni sendvič mljekko	Varivo s junetinom i bobom (Recept OŠ Ivana Mažuranića, Vinkovci) Integralni kruh	Jabuka	1.102,72
13. 5. 2021. četvrtak	Griz na mlijeku s komadićima čokolade Sezonsko voće	Pileći zabatak i rizi - bizi Zelena salata	Crni kruh Domaća pileća pašteta	1.249,07
14. 5. 2021. petak	Pecivo sa sirom Čaj s limunom i medom	Panirani oslić Blitva na lešo s krumpirom	Kremasti voćni jogurt	1.202,59



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

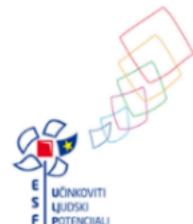


HZJZ



Tjedni jelovnik za prehranu učenika u osnovnim školama od 17. 5. 2021. – 21. 5. 2021.

DAN	Doručak (mliječni obrok)	Ručak	Užina	Energetska vrijednost
17. 5. 2021. ponedjeljak	Pecivo sa sjemenkama Sirni namaz s vlascem Mlijeko ili kakao Jabuka	Varivo od leće i tjestenine Crni kruh	Jastučić s jabukom	1.170,50
18. 5. 2021. utorak	Bijeli kruh, maslac, marmelada Mlijeko Voće	Mesne okruglice u umaku od rajčice, njoki Zelena salata s kukuruzom i mrkvom	Savijača s jabukama	1.222,06
19. 5. 2021. srijeda	Đački integralni sendvič mlijeko	Fino varivo (Recept OŠ „V. Klaić“, Garčin)	Jogurt s borovnicama i medom	1.210,68
20. 5. 2021. četvrtak	Polubijeli kruh Pileća pašteta	Piletina pečena, mlinci Cikla	voće	1.118,99
21. 5. 2021. petak	Školska pizza Čaj s limunom i medom	Morski rižoto s povrćem Zelena salata s mrkvom	Puding	1.194,57



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.



HZJZ



Tjedni jelovnik za prehranu učenika u osnovnim školama od 24. 5. 2021. – 28. 5. 2021.

DAN	Doručak (mlječni obrok)	Ručak	Užina	Energetska vrijednost
24. 5. 2021. ponedjeljak	Kukuruzni žganci s jogurtom	Grašak s noklicama i puretinom domaći kruh	Mlječni namaz domaći kruh	1.155,29
25. 5. 2021. utorak	Mramorni kolač Čaj s limunom i medom	Tjestenina s tunom u crvenom umaku (Recept OŠ „V. Klaić“, Garčin) Zelena salata s matovilcem	banana	1.208,50
26. 5. 2021. srijeda	Šareni sendvič sa šunkom i sirom mljekko	Varivo od mahuna s teletinom kruh sa sjemenkama	Zobeni keksi Jogurt s probiotikom	1.265,33
27. 5. 2021. četvrtak	Žitne pahuljice s mlijekom Kruška	Kosani odrezak, pire krumpir, špinat na mlijeku	Raženi kruh, polutvrdi sir čokoladno mlijeko	1.244,87
28. 5. 2021. petak	Mlječno pecivo margo Čaj s limunom i medom	Pečeni kolutići lignji, krumpir salata	Mlječni sladoled	1.226,93



www.esf.hr



Projekt je sufinancirala Europska unija iz Europskog socijalnog fonda.

- U cilju smanjivanja unosa soli preporučuje se uporaba različitog bilja i začina kao zamjene za sol. Pri odabiru hrane, prednost se daje hrani s nižim sadržajem natrija. Sukladno zakonskoj regulativi, obvezna je uporaba jodirane soli.
- Tijekom pripreme hrane preporučuje se korištenje manje šećera, kao i smanjenje količine šećera koja se dodaje u tople napitke. Za serviranje deserta preporučuju se deserti na bazi voća ili mlijeka umjesto kolača koji često obiluju šećerom.
- Najprimjerenija tekućina je voda, ali se preporučuju i sokovi od voća i povrća bez dodanog šećera. Ukoliko postoji uvjeti, optimalno je poslužiti svježe ocijeđene sokove. U ponudu se mogu uvrstiti voćni i biljni čajevi, a pri zasladišvanju dati prednost medu, dok dodani šećer koristiti u minimalnim količinama.

Nadopuna za lakoza intoleranciju:

Mlijeko – zamijeniti s kravljim mlijekom bez lakoze ili biljne zamjene za mlijeko obogaćeno kalcijem (npr. sojino, rižino, zobeno i dr.)

Jogurt, kefir, acidofil - zamijeniti jogurtom bez lakoze ili sojinim jogurtom

Svježi sir – zamijeniti zrnatim sirom bez lakoze

Tvrdi sir – zamijeniti svježim sirom bez lakoze ili dimljenim tofu-om

Puding – pripremiti domaći puding s mlijekom bez lakoze ili s biljnim zamjenama za mlijeko (npr. sojino, rižino, zobeno obogaćeno kalcijem (+Ca); sojin puding)

Maslac – koristiti meki margarinski namaz ili maslac bez lakoze

Voćni jogurt – koristiti sojin voćni jogurt ili sojin jogurt + voće ili jogurt bez lakoze + voće

Mliječni namaz – koristiti namaz koji nije na bazi mlijeka (npr. namaz od slanutka ili meki margarinski namaz)

