

# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

---

JANA BRADOVÁ



# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

---



# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

---

Vyhláška č. 107/2005 Sb., o školním stravování, ve znění pozdějších předpisů

Strávníci, odebírající pouze oběd 10g/ strávník a den u všech věkových kategorií

Celodenní stravování 3 – 6 let

20g/ strávník a den

7 – 10 let a 11 – 14 let 30g/ strávník a den

15 – 18 let

20g/ strávník a den

# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

---

Výživová doporučení:

Luštěninová polévka 2x měsíčně - plnoluštěninová

Zeleninová s luštěninou 2x měsíčně – pololuštěninová

Hlavní jídlo luštěninové 1 – 2 x měsíčně

# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

---

Luštěniny mohou být servírovány jako čistě luštěninový pokrm či pololuštěninový pokrm.

Luštěninový pokrm může být podáván i s masem. Možno zvolit libovolnou kombinaci dle preference strávníků.

Jídelna může nabídnout 1x měsíčně pokrm s převahou luštěnin nebo 2x pokrm pololuštěninový

# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

---

Plnění spotřebního koše v komoditě luštěniny ovlivňuje několik faktorů:

1. Strávníci nejsou na konzumaci luštěnin zvyklí
2. Možnost výběru z více druhů jídel
3. Negativní přístup z řad pedagogických pracovníků i ostatních zaměstnanců školy

V průměru jsou luštěniny plněny od 75% do 85% (30% - 180%)

# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH

---

Čočkový salát se šunkou a vejcem

Cizrna se zeleninou a tuňákem

Mexický kotlík

Hrachová kaše, kuřecí plátek

Luštěninový karbanátek, bramborová kaše

Hrachová kaše, kuřecí roláda



# LUŠTĚNINY VE ŠKOLNÍCH JÍDELNÁCH



Děkuji za pozornost