



JEDILNIK (3. 1. 2023–6. 1. 2023)			ALERGENI
TOREK	ZAJTRK:	Pečena jajčka, koruzni kruh, sadni čaj	1a, 3
	MALICA:	Mlečni močnik s posipom IK, banana	1,, 3, 7
	KOSILO:	Segedin golaž, polenta tri žita, mešano sadje	1a
SREDA Šolska shema: TOPLO MLEKO IK	ZAJTRK:	Sirni namaz, ovseni kruh, božični čaj z limono	1b, 7
	MALICA:	Mešana sadna marmelada, maslo IK, ovseni kruh, klementina, voda	1b, 7
	KOSILO:	Zelenjavna kremna juha, piščančji zrezki v smetanovi omaki, široki rezanci, rdeča pesa	1a, 7
ČETRTEK	ZAJTRK:	Poletna, bela kava IK	7
	MALICA:	Hot dog štručka, piščančja hrenovka, gorčica, jabolčni sok	1a, 10
	KOSILO:	Fižolova juha z zakuho, šolski marmorni kolač	1a, 3, 7
PETEK – DOMAČE NAJ BO!	ZAJTRK:	Mlečni zdrob s posipom IK	1a, 7
	MALICA:	Prežganka, pirin kruh, mešano suho sadje in oreščki	1a, 3, 8a, 8c
	KOSILO:	Goveja juha, svinjska pečenka, mlinci, mešana solata s fižolom	1a, 3

V naši kuhinji se pri pripravi uporabljajo sveža, lokalna in polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov ...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo lokalno pridelana živila (mleko, med, jabolčni sok, jogurti, kruh, sezonsko zelenjavo in sadje ...). S podpisanimi številkami so na jedilniku označeni alergeni. Seznam alergenov se nahaja na oglasni deski v jedilnici.

V primeru nepredvidenih dejavnosti oziroma težav z dostavo v šolsko kuhinjo si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

 lokalno pridelana živila

 bio pridelana živila

 ŠŠ- šolska shema

 IK - izbrana kakovost

Tjaša Hribar Brce,
organizatorica šolske prehrane



JEDILNIK (9. 1. 2023–13. 1. 2023)			ALERGENI
ZELENI PONEDELJEK	ZAJTRK:	Čokolino	1a, 6, 7
	MALICA:	Polenta tri žita, bela kava IK , banana	1a, 7
	KOSILO:	Korenčkova kremna juha, zelenjavni polpet, pražen krompir , mešana solata s koruzo	7
TOREK	ZAJTRK:	Piščančja pašteta, polbeli kruh, sadni čaj	1a
	MALICA:	Polsuha salama, polnozrnat kruh, kakav IK , paprika	1a, 7
	KOSILO:	Gobova juha, piščančji paprikaš, kus kus, zelena solata s fižolom	1a
SREDA Šolska shema: TOPLO MLEKO IK	ZAJTRK:	Prežganka	1a, 3
	MALICA:	Štručka šunka-sir, mandarina, voda	1a, 7
	KOSILO:	Milijonska juha, pečena krvavica, pire krompir , dušeno kislo zelje	1a, 7
ČETRTEK	ZAJTRK:	Šolske palačinke, mleko IK	1a, 3, 7
	MALICA:	Grški kremni sadni jogurt IK , pletenica, EKO jabolko	1a, 7
	KOSILO:	Cvetačna juha, mesno-zelenjavna lasanja, rdeča pesa	1a, 7
PETEK – DOMAČE NAJ BO!	ZAJTRK:	Sadni jogurt IK , kosmiči	1a, 7
	MALICA:	Makaronovo meso, božični čaj z limono	1a, 3
	KOSILO:	Zelenjavna enolončnica s hrenovko, pisan kruh, šolski kolač s sadjem	1a, 3, 7

V naši kuhinji se pri pripravi uporabljajo sveža, lokalna in polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov ...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo lokalno pridelana živila (mleko, med, jabolčni sok, jogurti, kruh, sezonsko zelenjavo in sadje ...). S podpisanimi številkami so na jedilniku označeni alergeni. Seznam alergenov se nahaja na oglasni deski v jedilnici.

V primeru nepredvidenih dejavnosti oziroma težav z dostavo v šolsko kuhinjo si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

 lokalno pridelana živila

 bio pridelana živila

 ŠS- šolska shema

 IK - izbrana kakovost

Tjaša Hribar Brce,
organizatorica šolske prehrane



JEDILNIK (16. 1. 2023–20. 1. 2023)			ALERGENI
ZELENI PONEDELJEK	ZAJTRK:	Makova štručka, toplo mleko IK	1a,
	MALICA:	Zelenjavna enolončnica, pirin kruh, hruška	1a
	KOSILO:	Grahova juha, EKO široki pirini rezanci s tunino omako, zelena solata	1a, 3, 7
TOREK	ZAJTRK	Mlečni zdrob s posipom IK	1a, 7
	MALICA:	Med , maslo IK , črni kruh, kakav IK	1a, 7
	KOSILO:	Prežganka, pleskavica, črna bombetka, list solate, rezina paradižnika, ketchup, sok gozdni sadeži	1a, 3, 7
SREDA	ZAJTRK:	Marmelada, maslo IK , koruzni kruh, sadni čaj z limono	1a, 7
	MALICA:	Mlečni riž s posipom IK , banana	1a, 7
	KOSILO:	Jota s suhim mesom, koruzni kruh, štruklji s posipom	1a, 7
ČETRTEK	ZAJTRK:	Rogljček z nadevom, kakav IK	1a, 7
	MALICA:	Domača suha salama, pisan kruh, paprika, zeliščni čaj z limono	1a
	KOSILO:	Goveja juha, pečen piščanec, mlinci, mešana solata s koruzo	1a, 3
PETEK – DOMAČE NAJ BO!	ZAJTRK:	Šolski šmorn, toplo mleko IK	1a, 3, 7
	MALICA:	Pica, EKO jabolčni sok	1a, 7
	KOSILO:	Cvetačna juha, ocvrt file ribe, pire krompir , dušena zelenjava, rdeča pesa	1a, 3, 7

V naši kuhinji se pri pripravi uporabljajo sveža, lokalna in polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov ...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo lokalno pridelana živila (mleko, med, jabolčni sok, jogurti, kruh, sezonsko zelenjavo in sadje ...). S podpisanimi številkami so na jedilniku označeni alergeni. Seznam alergenov se nahaja na oglasni deski v jedilnici.

V primeru nepredvidenih dejavnosti oziroma težav z dostavo v šolsko kuhinjo si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

 lokalno pridelana živila

 bio pridelana živila

 ŠS- šolska shema

 IK - izbrana kakovost

Tjaša Hribar Brce,
organizatorica šolske prehrane



JEDILNIK (23. 1. 2023–27. 1. 2023)			ALERGENI
ZELENI PONEDELJEK Šolska shema: TOPLO MLEKO IK	ZAJTRK:	Mlečni močnik s posipom IK	1a, 7
	MALICA:	Sirov burek, jabolko, voda	1a, 7
	KOSILO:	Korenčkova juha, sojin polpet, špinača, pire krompir , sadje	6, 7
TOREK	ZAJTRK	Pletenica, toplo mleko IK	1a, 7
	MALICA:	Vmešana jajčka , ajdov kruh, mandarina	1a, 3
	KOSILO:	Zelenjavna kremna juha, mesno-zelenjavna rižota, nariban sir IK , rdeča pesa	1a, 7
SREDA	ZAJTRK:	Rezina sira IK , polbeli kruh, sadni čaj	1a, 7
	MALICA:	EKO pirin zdrob s posipom IK , banana	1a, 7
	KOSILO:	Porova juha, svinjski zrezki v omaki, svaljki, mešana solata s fižolom	1a
ČETRTEK	ZAJTRK:	Čokolino	1a, 7
	MALICA:	BIO vanilijevo mleko , črna bombetka, hruška	1a, 7
	KOSILO:	Milijonska juha, čufti v zelju, polenta, skuta s podloženim sadjem IK	1a, 7
PETEK – DOMAČE NAJ BO!	ZAJTRK:	Med , maslo IK , polbeli kruh, zeliščni čaj	1a, 7
	MALICA:	Pašta fižol s suhim mesom, polbeli kruh, sadni čaj z limono	1a, 3, 7
	KOSILO:	Piščančja obara z zakuho, polbeli kruh, šolski šmorn	1a, 3, 7

V naši kuhinji se pri pripravi uporabljajo sveža, lokalna in polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov ...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo lokalno pridelana živila (mleko, med, jabolčni sok, jogurti, kruh, sezonsko zelenjavo in sadje ...). S podpisanimi številkami so na jedilniku označeni alergeni. Seznam alergenov se nahaja na oglasni deski v jedilnici.

V primeru nepredvidenih dejavnosti oziroma težav z dostavo v šolsko kuhinjo si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

 lokalno pridelana živila

 bio pridelana živila

 ŠS- šolska shema

 IK - izbrana kakovost

Tjaša Hribar Brce,
organizatorica šolske prehrane