



JEDILNIK (6. 2. 2023–10. 2. 2023)			ALERGENI
ZELENI PONEDELJEK	ZAJTRK:	Šolske palačinke, kakav <b>IK</b>	1a, 3, 7
	MALICA:	Mlečni močnik s posipom <b>IK</b> , <b>EKO banana</b>	1a, 3, 7
	KOSILO:	<b>EKO krompirjev golaž</b> , ovseni kruh, šolski puding s smetano <b>IK</b>	1b, 7
TOREK	ZAJTRK	Mlečni zdrob s posipom <b>IK</b>	1a, 7
	MALICA:	Navadni tekoči jogurt <b>Kmet Miloš IK</b> , makova štručka, <b>EKO jabolko</b>	1a, 3, 7
	KOSILO:	Milijonska juha, pečenica, matevž, dušeno kislo zelje, mešano sadje	1a, 3
ČETRTEK	ZAJTRK:	Čokolino	1a, 6, 7
	MALICA:	Piščančja posebna salama s sirom <b>IK</b> , pisan kruh, <b>EKO paprika</b> , zeliščni čaj	1a, 7
	KOSILO:	Ričet s suhim mesom, krompirjev kruh, šolski rižev narastek	1a, 3, 7
PETEK	ZAJTRK:	Rogljček, sadni čaj	1a, 7
	MALICA:	Mešani kosmiči, toplo mleko <b>IK</b> , klementina	1a, 7
	KOSILO:	Gobova juha, dušen ribji file, polenta tri žita, zeljna solata s koruzo	1a

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 (13. 2. 2023–17. 2. 2023)			ALERGENI
<b>ZELENI PONEDELJEK</b> <b>Šolska shema:</b> <b>TOPLO MLEKO IK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	<b>EKO pečena jajčka</b> , ovseni kruh, sadni čaj	1b, 3
	<b>MALICA:</b>	Šolski tunin namaz <b>IK</b> , ovseni kruh, voda, hruška	1b, 4, 7
	<b>KOSILO:</b>	Korenčkova kremna juha, svaljki v smetanovi omaki <b>IK</b> , rdeča pesa	7
<b>TOREK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Kokošja pašteta, črni kruh, zeliščni čaj	1a, 6, 7
	<b>MALICA:</b>	Mlečni zdrob s posipom <b>IK</b> , banana	1a, 7
	<b>KOSILO:</b>	Kostna juha z zakuho, svinjska pečenka, mlinci, dušena zelenjava, zeljna solata	1a, 3
<b>SREDA</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Sadni jogurt <b>IK</b> , mešani kosmiči	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	<b>BIO telečje hrenovke</b> , hot dog štručka, gorčica, sadni čaj z limono	1a, 7, 10
	<b>KOSILO:</b>	Mesno-zelenjavna enolončnica, koruzni kruh, marelični cmoki z drobtinami	1a, 3, 7, 12
<b>ČETRTEK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Polenta, bela kava <b>IK</b>	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	<b>BIO sadni kefir</b> , pletenica, <b>EKO jabolko</b>	1a, 7
	<b>KOSILO:</b>	Cvetačna juha, piščančji pohančki, pražen krompir, mešana solata	1a, 3
<b>PETEK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Rezina sira <b>IK</b> , pisan kruh, sadni čaj	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	Fižolova juha s suhim mesom, koruzni kruh, <b>BIO jabolčni sok</b>	1a
	<b>KOSILO:</b>	Kokošja juha z zakuho, telečji zrezki v naravni omaki, štrukelj, zelena solata	1a, 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



JEDILNIK (20. 2. 2023–24. 2. 2023)			ALERGENI
<b>ZELENI PONEDELJEK</b> <b>Šolska shema:</b> <b>TOPLO MLEKO IK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Viki namaz, koruzni kruh	1a, 6, 7, 8c
	<b>MALICA:</b>	Rezina sira IK, krompirjev kruh, <b>EKO paprika</b>	1a, 7
	<b>KOSILO:</b>	Grahova kremna juha, zelenjavni polpet, pire <b>krompir</b> , zeljna solata	3, 7
<b>TOREK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Mlečni močnik s posipom <b>IK</b>	1a, 3, 7
	<b>MALICA:</b>	Krof, kakav <b>IK</b> , <b>EKO banana</b>	1a, 7
	<b>KOSILO:</b>	Milijonska juha, piščančji paprikaš <b>IK</b> , kus kus, šolski kolač s sadjem	1a, 3, 7
<b>SREDA</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Čokolino	1a, 6, 7
	<b>MALICA:</b>	Mlečni riž s posipom <b>IK</b> , hruška	1a, 7
	<b>KOSILO:</b>	Zelenjavna enolončnica z zakuho, ovseni kruh, šolski šmorn	1b, 3, 7
<b>ČETRTEK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Sezam štručka, kakav <b>IK</b>	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	Kokošja pašteta, koruzni kruh, bela kava <b>IK</b> , klementina	1a, 6, 7
	<b>KOSILO:</b>	Goveja juha z zakuho, telečja pečenka, zelenjavni riž, radič s fižolom	1a
<b>PETEK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	<b>Med</b> , maslo <b>IK</b> , pisan kruh, toplo mleko <b>IK</b>	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	Prežganka, pisan kruh, zeliščni čaj	1a, 3
	<b>KOSILO:</b>	Cvetačna juha, polnozrnat špageti s haše omako, mešana solata	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 (27. 2. 2023–3. 3. 2023)			ALERGENI
<b>ZELENI PONEDELJEK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Mlečni zdrob s posipom <b>IK</b>	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	<b>Vmešana jajčka</b> , črni kruh, sadni čaj, klementina	1a, 3
	<b>KOSILO:</b>	Korenčkova juha, <b>EKO široki pirini rezanci</b> s tunino omako, zelena solata	1a, 3, 4
<b>TOREK</b> <b>Šolska shema:</b> <b>TOPLO MLEKO IK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Kosmiči, toplo mleko <b>IK</b> ,	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	Sirov burek, hruška, voda	1a, 3, 7
	<b>KOSILO:</b>	Kostna juha z zakuho, mesna štruca, pire <b>krompir</b> , zeljna solata	1a, 3, 7
<b>SREDA</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Šolske palačinke, sadni čaj	1a, 3, 7
	<b>MALICA:</b>	Pečen pršut, ovseni kruh, <b>EKO paprika</b> , kakav <b>IK</b>	1b, 7
	<b>KOSILO:</b>	Gobova juha, piščančji zrezki v naravni omaki, njoki, rdeča pesa	1a
<b>ČETRTEK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Pletenica, bela kava <b>IK</b>	1a, 7
	<b>MALICA:</b>	Mlečni <b>EKO pirin zdrob</b> s posipom <b>IK</b> , <b>EKO banana</b>	1a, 7
	<b>KOSILO:</b>	Zelenjavna kremna juha, ribji polpet, kuhana zelenjava na maslu, polenta, mešana solata	1a, 3, 7
<b>PETEK</b>	<b>ZAJTRK:</b>	Prežganka	1a, 3
	<b>MALICA:</b>	Pica, bela kava <b>IK</b> , <b>EKO jabolko</b>	1a, 3, 7
	<b>KOSILO:</b>	Jota s suhim mesom, koruzni kruh, šolske palačinke s smetano	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

 ŠŠ- šolska shema

 IK - izbrana kakovost

Tjaša Hribar Brce,  
organizatorica šolske prehrane