

JEDILNIK

23. 3. 2020 - 27. 3. 2020

PONEDELJEK 23. 3. 2020	malica	bezgov pinjenec (7), slanik (1, 6, 7), jabolčni čips
	kosilo	pleskavica, pražen krompir, grška solata, pomaranča
	malica OPB	hruška, bombeta (1, 7), poli salama

TOREK 24. 3. 2020	malica	sadni čaj, bombeta (1, 6), sirovi polpeti (1, 3, 6, 7), majoneza (3), rukola
	kosilo	telečja obara s špeclji (1, 3, 9), biskvit s čokolado in kokosom (1, 3, 7), sok
	malica OPB	mleko (7), francoski rogljič (1, 3, 7)



ŠOLSKA SHEMA SADJA IN ZELENJAVE: HRUŠKA



SREDA 25. 3. 2020	malica	bio dan: bio mleko (7), bio kruh (1), bio maslo (7), z bio marmelado, bio jabolko
	kosilo	goveja juha z zakuho iz bio sestavin (1, 9), kuhana govedina, b. pire krompir (7), b. dušeno sladko zelje (9)
	malica OPB	bio sadni sok, bio štručka (1)

ČETRTEK 26. 3. 2020	malica	sadni sok, žemlja (1), suha salama, kislo zelje
	kosilo	špageti z bolonjsko omako (1, 3, 9), zelena solata z rukolo, sok
	malica OPB	mlečni desert (7), žemljica (1)

PETEK 27. 3. 2020	Malica	koruzni kosmiči z jogurtom (1, 7), banana
	Kosilo	fižolova juha s kroglicami (1, 9), stefani pečenka (9), dušen riž (9), solata iz rdeče pese
	malica OPB	sadje, ajdov kruh (1, 6, 8), sirni namaz (7), korenček

V primeru nezmožnosti dobave surovin, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Kakovost obrokov zagotavljamo ves čas delovnega procesa.

Učencem je v jedilnici vedno na voljo pitnik s svežo vodo.

Skladno z zahtevami uredbe EU št. 1169/2010 o zagotavljanju informacij potrošnikom, so alergeni v posameznem živilu označeni s številkami v oklepajih. Seznam alergenov: 1 gluten, 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja, 7 mleko, 8 oreščki, 9 listna zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid, 13 volčji bob, 14 mehkužci. Alergeni v sledeh niso označeni.

Vsak torek ponujamo otrokom sadje in zelenjavo v okviru šolske sheme, s finančno podporo Evropske unije.

Pri pripravi jedilnika so vključena tudi **ekološka živila**.

Dietni obroki so pripravljani posebej, na osnovi zdravniškega potrdila. Učencem z alergijami oziroma preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergena.

Kuhan: Janez Zajc