



JEDILNIK
4. 4. - 8. 4. 2022

| | | |
|---|-------------------|--|
| PONEDELJEK 4. 4. 2022 | malica | kakav (1,7), polbeli kruh (1), čokoladno - lešnikov namaz (6,7,8), banana |
| | kosilo | cvetačna juha (7,9), goveji zrezek v grahovi omaki (9), kus kus (1), zelena solata |
| | malica OPB | pirina štručka (1), mlečni namaz (7) |
|  ŠOLSKA SHEMA SADJA IN ZELENJAVE: KORENJE  | | |
| TOREK 5. 4. 2022 | malica | sadni čaj, ovseni kruh (1), pašteta (4,7), korenje |
| | kosilo | pasulj s suhim mesom (9), narastek iz prosene kaše in sliv (1,6,7), sok |
| | malica OPB | blazinica s hrenovko (1,6,7), jabolko |
| SREDA 6. 4. 2022 | malica | bio kefir (7), bio ajdova štručka (1) |
| | kosilo | hrenovka, špinača, pire krompir (7), ananas |
| | malica OPB | čokoladno mleko (7), makovka (1) |
| ČETRTEK 7. 4. 2022 | malica | limonada, sirov polž (1,3,7), hruška |
| | kosilo | gobova juha s kroglicami (7,9), pleskavica, džuveč riž, zeljna solata s fižolom (12) |
| | malica OPB | kornspitz štručka (1,11), sadna skuta (7) |
| PETEK 8. 4. 2022 | malica | čaj, črna zemlja (1), piščančja šunka, paprika |
| | kosilo | špargljeva juha (7,9), postrv, krompirjeva solata, mlečni desert (1,7) |
| | malica OPB | probiotični jogurt (7), sadje |

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

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.

Pripravila: Maša Lepša, organizatorica šolske prehrane