

## JEDILNIK

26. 2. - 1. 3. 2024

PONEDELJEK 26. 2. 2024	<b>malica</b>	sadni musli z mlekom (1a,7), jabolko
	<b>kosilo</b>	zelenjavna rižota s puranjim mesom, zelena solata s paradižnikom, ananas
	<b>malica OPB</b>	ajdova žemlja (1a), topljeni sirček (7), sok

 <b>zelena solata</b> <b>TOREK</b> 27. 2. 2024	<b>malica</b>	limonada, temna štručka (1a), bakalar (4)
	<b>kosilo</b>	fižolova juha z vlivanci in klobaso (1a,9), palačinke z marmelado (1a,3,7), razredčeni 100 % sok
	<b>malica OPB</b>	probiotični jogurt (7), banana

SREDA 28. 2. 2024	<b>malica</b>	čaj z medom in limono, ciabatta (1a), mortadela, zelene olive
	<b>kosilo</b>	goveji golaž s polento (1a), zelena solata, pomaranča
	<b>malica OPB</b>	mleko (7), temna borovničeva palčka (1a,3,7)

ČETRTEK 29. 2. 2024	<b>malica</b>	čaj z medom in limono, polnozrnati kruh (1a), kisla smetana, korenje
	<b>kosilo</b>	brokolijeva juha (7,9), govedina stroganov, kruhov cmok (1a,3), rdeča pesa v solati
	<b>malica OPB</b>	sadni smoothie, prepečenec (1a)

PETEK 1. 3. 2024	<b>malica</b>	bio sadni kefir (7), bio buhtelj z marmelado (1a,3,7)
	<b>kosilo</b>	ocvrt sir (1a,3,7), pire krompir (7), zelenjavni tris, zelena solata z motovilcem
	<b>malica OPB</b>	grški 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 (1a iz pšenice in pire, 1b iz rži, 1c iz ječmena in 1d iz ovsja), 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.

Vsek torek ponujamo otrokom sadje in zelenjavno v okviru šolske sheme, s finančno podporo Evropske unije. Pri pripravi jedilnika so vključena tudi **ekološka živila**.

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

Pripravila: Maša Lepša, organizatorka šolske prehrane