



## JEDILNIK

3. 2. - 7. 2. 2025

PONEDELJEK 3. 2. 2025	<b>malica</b>	sadna granola z mlekom (1a,5,6,7,8), banana
	<b>kosilo</b>	gobova juha s kroglicami, telečja rižota iz treh žit (1a,d, 1b, 1c), rdeča pesa v solati
	<b>malica OPB</b>	navihanček chia z breskovim nadevom (1a,3,7), sok
TOREK 4. 2. 2025	<b>malica</b>	bio sadni kefir (7), kraljeva temna štručka (1a)
	<b>kosilo</b>	bograč (9), čokoladni cmoki (1a,3,7), razredčeni 100% sok
	<b>malica OPB</b>	pirina bombetka, tunina pašteta, jabolko
SREDA 5. 2. 2025  RDEČE REDKVICE	<b>malica</b>	limonada, polnozrnati kruh, domači liptaver namaz
	<b>kosilo</b>	puranji sote, pire krompir, zeljna solata s koruzo, mandarina
	<b>malica OPB</b>	mleko (7) ovseni piškoti (1d,3,7), banana
ČETRTEK 6. 2. 2025	<b>malica</b>	tekoči jogurt (7), sirni burek (1a,3,7)
	<b>kosilo</b>	pisane testenine v milanski omaki (1a,9), zelena solata, ananas
	<b>malica OPB</b>	korenčkova bombetka (1a), piščančja salama, sok
PETEK 7. 2. 2025	<b>malica</b>	čaj z medom in limono, polbeli kruh (1a), marmelada, maslo (7)
	<b>kosilo</b>	paradižnikova juha (7,9), file lososa (4), blitva s krompirjem, mlečna rezina (1a,7)
	<b>malica OPB</b>	riževi vafiji, 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 ovsa), 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 aražidi, 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 zdravnikiškega potrdila. Učencem z alergijami oziroma preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergena.

Pripravila: Maša Lepša, organizatorica šolske prehrane