

Številka: 6002-1/2019-7

Jedilnik OKTOBER 2019

1.10.2019 TOR	*koroški kmečki rženi kruh (1-rž) rezine sira (7) kolobarji svežih kumaric čaj	cvetačna juha pečenica pire krompir (7) dušeno sladko zelje
2.10.2019 SRE	polnozrnat štručke (1-pšenica, 7) smuti (7) mandarina	bučna kremna juha (7) pečene piščančje krače riž z zelenjavo motovilec
3.10.2019 ČET ŠSZ/jabolko	ovsena žemlja (1-pšenica, oves) rezine šunke koščki paradižnika čaj	čista zelenjavna juha s kruhovimi kockami (1-pšenica) puranji file v smetanovi omaki (7) široki rezanci (1-pšenica, 3) rdeči radič s fižolom
4.10.2019 PET	koruzni kruh (1-pšenica) kisla smetana (7) marmelada čaj, sliva ringlo	goveja juha z jušnimi rezanci (1-pšenica, 3, 9) kuhana govedina krompirjeva omaka sadje
7.10.2019 PON	buhtelj z marmelado (1-pšenica, 7) kakav (6, 7) belo grozdje	kostna juha z zlatimi kroglicami (1-pšenica, 3, 7) mesno zelenjavna lazanja (1-pšenica, 3, 7) zeleni radič s krompirjem
8.10.2019 TOR	koruzna bombeta s sirom in bučnimi semeni (1-pšenica, 7) (1-pšenica, 7) čaj koščki melone	špinačna kremna juha (7) puranji trakci pražen krompir pisana zelenjavna priloga
9.10.2019 SRE ŠSZ/sveže fige	*domači sadni jogurt (7) koruzna žemljica (1-pšenica) kivi	zelenjavna juha navadni praženec (1-pšenica, 3, 7) jabolčni kompot
10.10.2019 ČET	ajdov kruh (1-pšenica) maslo (7), *med mleko (7) jabolko	kokošja juha s fritati (1-pšenica, 3, 7) dušena govedina v korenčkovi omaki kruhova rulada (1-pšenica, 3, 7) zeljna solata
11.10.2019 PET	*domači beli kruh (1-pšenica) sirni namaz (7) polsuha salama češnjev paradižnik čaj	čista zelenjavna juha z ribano kašo (1-pšenica, 3) pečene piščančje krače riži biži endivija s krompirjem

Jedilnik OKTOBER 2019

14.10.2019 PON	štručka z rozinami (1-pšenica, 7, 12) *kakav (6, 7) jabolko	zdrobova juha s korenjem (1-pšenica, 3) boranja slan krompir endivija s koruzo
15.10.2019 TOR ŠSZ	*bio ržen kruh (1-pšenica, rž) pašteta (6, 7) kolobarji pora/(rukola ŠSZ), čaj	telečja obara z žličniki (1-pira, 3) jabolčni zavitek s skuto (1-pšenica, 3, 7)
16.10.2019 SRE	čokolino (1-pšenica, 6, 7) pirina štručka (1-pira, pšenica) hruška	brokolijeva juha piščančji file v porovi omaki njoki (1-pšenica, 3, 7) rdeči radič
17.10.2019 ČET	koruzni kruh (1-pšenica) kocka sira (3, 7) kolobarji korenja čaj	kremna bučna juha (7) s krušnimi kockami (1-pšenica) file ribe (4) riž z zelenjavo paradižnikova solata s papriko
18.10.2019 PET	koruzni kosmiči (brez dodanega sladkorja) navadni jogurt (7) banana	kostna juha z zdrobovimi cmočki (1-pšenica, 3) čufti v paradižnikovi omaki (1-pira) pire krompir (7), sadje
21.10.2019 PON	ovseni kruh (1-pšenica, oves) kremni mlečni namaz (6, 7) *bela kava (1-ječmen, 6, 7) jabolko	čista zelenjavna juha z rezanci (1-pšenica, 3) puranja rulada s papriko in sirom (7) dušen riž bučkina omaka rdeča pesa
22.10.2019 TOR	koruzna polenta alpsko mleko (7) belo grozdje	korenčkova juha špageti z mesno omako (1-pšenica, 3) endivija s fižolom
23.10.2019 SRE	pirin polnozrnat kruh (1-pira, pšenica) tunin namaz (4, 7) koščki paradižnika čaj	kmečka krompirjeva juha skutini štruklji s pehtranom (1-pšenica, 3, 7)
24.10.2019 ČET	makovka (1-pšenica) *bio kefir s kosmiči (1-oves, pšenica, 7) koščki melone	piščančji paprikaš kus kus z zelenjavo (1-pšenica) zelenja solata c čičerko
25.10.2019 PET ŠSZ	štručka (1-pšenica) s hrenovko gorčica (10)/ ŠSZ/kislo zelje koščki paprike čaj	kokošja juha z zvezdicami (1-pšenica, 3) svinjski trakci v naravni omaki pire krompir (7) zeljna solata s korenjem

PRILOGA JEDILNIKU

***bio kefir mlekarne Kele&Kele in bio jogurt Ljubljanskih mlekar,**

***lokalno: domači jogurt kmetija Krevh, med Čebelarstvo Bauer, mleko kmetije Močnik, domači kruh kmetije Bimer, eko kmetije Lešnik in kmetije Jamnik.**

Kuhinja si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

V živilih/jedeh obstaja možnost prisotnosti alergenov v sledovih (izjema so dietni obroki, kjer so postopki priprave strogo ločeni).

Dietni obroki za otroke se pripravljajo ločeno, na osnovi zdravniškega potrdila in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oz. preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergenov.

Sokovi, ki so občasno pri obrokih, so 100 % in brez dodanega sladkorja. Voda je v jedilnici in na šoli vedno na razpolago.

Učenci imajo v jedilnici samopostrežni solatni bar, kjer sta dnevno na izbiro dve solati (kuhinja uporablja pri pripravi solat kise z vsebnostjo sulfita/12).

ŠSZ – evropski projekt Sheme šolskega sadja in zelenjave (financiran s strani EU in države Slovenije).

Vodja kuhinje: Slađana Kostić

Organizatorica šol. prehrane: Suzana Planšak

Priloga k jedilniku: SNOVI ALI PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI:

V zgornjih jedeh so lahko prisotni naslednji alergeni:

1. Žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut, in proizvodi iz njih); **2.** raki in proizvodi iz njih; **3.** jajca in proizvodi iz njih; **4.** ribe in proizvodi iz njih; **5.** arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih; **6.** zrnje soje in proizvodi iz njega; **7.** mleko in mlečni proizvodi, ki vsebujejo laktozo in mlečne beljakovine; **8.** oreški: mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ter proizvodi iz njih; **9.** listna zelena in proizvodi iz nje; **10.** gorčično seme in proizvodi iz njega; **11.** sezamovo seme in proizvodi iz njega; **12.** žveplov dioksid in sulfiti; **13.** volčji bob in proizvodi iz njega; **14.** mehkužci in proizvodi iz njih.