

Številka: 6002-1/2023-10

Jedilnik JANUAR 2024

1.in 2.1.2024	PRAZNIK ☺	PRAZNIK ☺
3.1.2024 SRE	kruh s semeni (1,8,11) marmelada sadni čaj jabolko	piščančja obara z žličniki (1,3,9) kruh (1) domače pecivo s sadjem (1,3,7)
4.1.2024 ČET	ovseni kosmiči * domače mleko (7) kaki	rižota s svinjskim mesom in zelenjavo (9) zelena solata 100% sok
5.1.2024 PET	*domač ržen kruh domač mesni namaz (3,7, svin.) ŠSZ češnjev paradižnik 100% sok	gobova juha (1,7) ocvrta ribja kocka (1,3,4,10) krompir v kosih mandarina
8.1.2024 PON	Biga (1,7) bela žitna kava jabolko	hamburger s prilogo in svežo zelenjavo (1, svinj.) 100% sok
9.1.2024 TOR	*kajzerica (1) pašteta Argeta rezina paprike sliva čaj	Zeljna enolončnica s krompirjem in proseno kašo (9) kruh (1) domači puding (1,7)
10.1.2024 SRE	Pisan kruh (1,7) * probiotični jogurt (7) banana	pečen piščančji zrezek v zelenjavni omaki (1,9) kus kus (1) zelena solata
11.1.2024 ČET	Ovsen kruh (1) piščančja prsa IK redkvica čaj jabolko	krompirjev golaž (1,9) *telečja hrenovka (IK) zdrobov narastek s sadnim prelivom (1,3,7)
12.1.2024 PET	*bio pirin kruh (1) maslo (7) čaj z medom ŠSZ hruška	*polnozrnati rezanci (1,3) tunina omaka s paradižnikom (1,4) solata s fižolom

15.1.2024 PON	Orehova potička (1,3,7,10) mleko pomaranča	mesno zelenjavna lasanja (1,3,7,9) zeljna solata 100% sok
16.1.2024 TOR	mlečni gris s posipom (1,6,7,8) suho sadje	*Pečene perutničke pražen krompir solata
17.1.2024 SRE	ajdov kruh z orehi (1,8) *domači jogurt Mandarina	Puranji zrezek v gobovi omaki (1,7,9) tris žit (1) endivija s fižolom
18.1.2024 ČET	*pirin kruh(1) tunin namaz (4,7) čaj ŠSZ jabolko	Bučna juha Tortelini v smetanovi omaki (1,3,7) Zelena solata s čičeriko
19.1.2024 PET	mešan kruh (1) *poli klobasa IK kisla kumarica čaj	Segedin golaž (1,9, svinjina) rižev narastek s prelivom (1,3,7) koščki melone
22.1.2024 PON	*koruzni kruh (1) topljen sirček (7) češnjev paradižnik sadni čaj	makaronovo meso (1,3,9, svinjina) solata kivi
23.1.2024 TOR	hot dog štručka (1) *piščančja hrenovka IK Gorčica (10) čaj ŠSZ mandarina	enolončnica s puranjim mesom in ješprenovo kašo (9) marmorni kolač (1,3) 100% sok
24.1.2024 SRE	pisan kruh (1,7) *Bio kefir (7) hruška	Boranja s piščančjim mesom (1,9) kus kus (1) solata
25.1.2024 ČET	mlečni usukanec (1,3,7) banana	čufti (1,9, gov.) pire krompir (7) zeljna solata 100% sok
26.1.2024 PET	Beli kruh (1) čičerikin namaz s skuto (7) 100 % sok kaki	Prežganka z jajčko (1,3) *pečen file postrvi (4) krompirjeva solata

29.1.2024 PON	koruzni kruh (1) polsuha klobasa list solate sadni čaj	Zelenjavna mineštra s stročnicami (9) Kruh (1) sadni cmoki (1,3,7) kompot
30.1.2024 TOR	Navihanček z breskovim nadevom (1,3,7) Bela kava (1,6,7) jabolko	Sv. paprikaš bela polenta (1) zelena solata
31.1.2024 SRE	polbeli kruh (1) *domači medeni namaz (7) zeliščni čaj hruška	*piščančji zrezki v zelenjavni omaki (1,7, 9) ajdova kaša z gobami rdeča pesa 100 % sok
1.2.2024 ČET	makovka (1) sadni smuti ŠSZ oreščki	testenine s carbonara omako (1,3,7,9, svinjina) zeljna solata mandarina
2.2.2024 PET	Koruzna polenta mleko (7) kivi	cvetačna juha (1,7,9) pečen losos z rožmarinom (4) slan krompir solata

PRILOGA JEDILNIKU

**bio mlečni izdelki Kele&Kele, mlečni izdelki IK Zelene doline*

**eko kruh in pekovski izdelki Koroških pekarn*

**IK piščančje meso in izdelki Perutnine Ptuj,*

lokalni proizvodi:

**jogurti in mleko kmetije Krevh, Šuler in Peršak,*

**domači kruh kmetije Bimer,*

**sadje in zelenjava Kmetijska zadruga Sl. Gradec, kmetija Cvetko, Klančnik in Cvahte,*

**domače marmelade kmetije Klančnik,*

**slovenski med Bauer,*

**lokalna Francijeva jajca,*

**domače testenine Šili,*

**postrvi ribogojnice Peruš.*

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

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).

Kuhinja uporablja pri pripravi solat kise z vsebnostjo sulfita (12).

Ocvrta živila se pripravlja v konvekcijski pečici brez olja.

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.

Vodja kuhinje: Marija Pačnik

Organizatorica šol. prehrane: Helena Sovec

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.