

Številka: 6002-1/2024-6

Jedilnik SEPTEMBER 2024

2. 9. 2024 PON	koruzni kruh (1) sir (7) jabolko* čaj z medom*	špageti z bolonjsko omako (1, 3, 9) zeljna solata
3. 9. 2024 TOR	polbeli domači kruh (1) *piščančja prsa IK 100 % limonada z vodo sveže korenje ŠSZ	bučkina kremna juha (1, 7) skutni štrukelj (1, 3, 7) sadna solata
4. 9. 2024 SRE	*bio kefir (7) biga (1, 7) breskev	piščančja obara z žličniki (1, 3) polbeli kruh (1) marmorni kolač (1, 3)
5. 9. 2024 ČET	mlečni* usukanec (1,3,7) banana	testenine s tunino omako s paradižnikom (1, 3, 4) solata s čičeriko 100 % sok
6. 9. 2024 PET	polnozrnat kruh (1,11) *marmelada mleko (7) SM *eko grozdje	rižota s svinjskim mesom (ali brez) in zelenjavo paradižnikova solata z mocarelo (7)
9. 9. 2024 PON	rogljič z nadevom Pečjak (1) *navadni jogurt (7) sliva	pečen file lososa (4) maslen (7) krompir s peteršiljem kumarična solata
10. 9. 2024 TOR	ovsen kruh (1) domač mesni namaz (7; svinjina) čaj nektarina	makaronovo meso (1, 3, 9; govedina) kitajsko zelje v solati 100 % sok
11. 9. 2024 SRE	mlečni* zdrob s posipom (1, 6, 7) marelica	piščančja nabodala riž popečene bučke
12. 9. 2024 ČET	pirin kruh (1) kuhano jajce* (3) češnjev paradižnik čaj *skuta (7) SM	zelenjavna enolončnica s kašo in stročnicami (1, 9) polbeli kruh (1) zdrobov narastek z jagodami (1, 3, 7)
13. 9. 2024 PET	mešani kruh (1) tunina pašteta Argeta (4) rezina sveže paprike ŠSZ 100 % sadni sok redčen z vodo	piščančji file v porovi omaki (1, 7, 9) njoki (1, 3) zelena solata z jajcem*
16. 9. 2024 PON	hot dog štručka (1) piščančja hrenovka IK	testenine s »carbonara« omako (1, 3, 7, 9; svinjina)

	paradižnikov pire in solata sadni čaj	nariban sir (7) zelena solata z čičeriko
17. 9. 2024 TOR	*domači rženi kruh (1) kisla smetana (7) rezina zelenjave čaj	pasulj z ali brez klobase (1, 9; svinjina) pirine palačinke z marmelado* (1, 3, 7) 100% sok
18. 9. 2024 SRE	mlečna ovsena kaša z banano, orehi in medom* (1, 7, 8) banana	puranji trakci v omaki z zelenjavo kus kus (1) solata
19. 9. 2024 ČET	mešan kruh (1) domač tunin namaz s koruzo (4,7) jabolko zeliščni čaj	zelenjavna juha z ajdovo kašo (9) buhtelj (1, 3, 7) kompot
20. 9. 2024 PET	polnozrnat rogliček (1, 3, 7, 11) smuti z vlakninami (1) *hruška ŠSZ	*pečeno piščančje bedro pire krompir (7) solata iz stročjega fižola
23. 9. 2024 PON	pisan kruh (1, 7) domač čokoladni namaz (6, 7, 8) mleko (7) SM *kaki	svinjska pečenka rizi bizi z grahom solata
24. 9. 2024 TOR	ajdov kruh z orehi (1) maslo (7) med* čaj borovnice	milijonska juha (1, 3, 9) *pečen file postrvi (4) krompirjeva solata 100 % sadni sok
25. 9. 2024 SRE	koruzni kosmiči (1) *domač vanilijev jogurt (7) maline	piščančji paprikaš (1, 9) bela polenta (1) zelena solata (s paradižnikom)
26. 9. 2024 ČET	orehova potička (1, 3, 7, 8) sadni čaj jabolko	telečja obara (1, 3, 7, 9) kruh (1) borovničev zavitek (1, 3, 7)
27. 9. 2024 PET (29. 9. = mednarodni dan ozavešljanja o izgubah hrane in odpadni hrani)	*bela kajzerica (1) piščančja pašteta Argeta *češnjev paradižnik ŠSZ sadni čaj	kremna gobova juha z ajdovo kašo (7, 9) kruh (1) krompirjevi svaljki z drobtinami (1,3) čežana
30. 9. 2024 PON	čokolino z ovsenimi kosmiči (1, 7) banana	goveji golaž (1, 9) koruzna polenta (1) zelena solata

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

PRILOGA JEDILNIKU

Izdelki, označeni z zvezdico (), so lokalne pridelave in/ali imajo certifikat izbrane kakovosti.*

ŠSZ, SM – evropski projekt Sheme šolskega sadja in zelenjave ter mleka in mlečnih izdelkov (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).

V kuhinji uporabljajo pri pripravi solat kise z vsebnostjo sulfita (12).

Ocvrta živila se pripravljajo v konvekcijski pečici brez olja.

Dietni obroki za učence se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila, postopki priprave so strogo ločeni in v skladu z internimi navodili šole. Učencem z alergijami oz. preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergenov.

Vodja kuhinje: Marija Pačnik

Organizatorica šol. prehrane: Barbara Miler

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 oreški, ameriški orehi, brazilski oreški, 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.