

Številka: 6002-1/2025-3

Jedilnik APRIL 2025

31. 3. 2025 PON	čokolešnik z *domačim BIO mlekom in ovsenimi kosmiči (1, 6, 7, 8) **pred.: 6. a banana	boranja z EKO govejim mesom (1, 9) bela polenta (1) motovilec
1. 4. 2025 TOR	ovseni kruh (1) domač proteinski mesni namaz (7) čaj paprika	zeljna enolončnica s krompirjem in proseno kašo (9) kruh (1) domače pecivo s sadjem (1, 3)
2. 4. 2025 SRE	koruzni kruh (1) kuhano jajce (3) paradižnik in mocarela (7) vitaminski napitek z vodo **pred.: 7. a	sv. pečenka (1) **pred.: 6. a pražen krompir endivija s čičeriko
3. 4. 2025 ČET	orehova potička (1, 3, 7) bela kava (6, 7, 8) hruška	čevapčiči džuveč riž sveža zelenjava (paprika, paradižnik), ajvar
4. 4. 2025 PET	*pirin kruh (1) *domača malinina marmelada **pred.: 9. a limonada z vodo *jabolko ŠSZ	polnozrnate testenine z bučko, papriko in koščki piščančjega IK mesa (1, 3, 7, 9) zelenja solata
7. 4. 2025 PON	*domač rženi kruh (1) maslo (7) *med **pred.: 9. a mleko BIO (7) SM hruška	* polnozrnati svedrčki (1, 3) s tunino omako in paradižnikom (1, 4, 9) zelenja solata s čičeriko *100 % domač jabolčni sok redčen z vodo
8. 4. 2025 TOR	pirin kruh (1) kuhan pršut grozdje sadni čaj	hrehovka IK pire krompir (7) špinača (7)
9. 4. 2025 SRE	pletanka s sezamom (1, 7, 11) BIO sadni kefir (7) banana	piščančji file IK v porovi omaki (1, 7, 9) polnozrnati kus-kus z grahom (1) zeljna solata
10. 4. 2025 ČET	mešan kruh (1) sir (7) redkvica ŠSZ *100 % domač jabolčni sok redčen z vodo	zelenjavna enolončnica z lečo (1, 9) krompirjevi svaljki z drobtinami (1, 3) jabolčna čežana
11. 4. 2025 PET	koruzna polenta z mlekom IK (1, 7) jabolko	pečenica (svin.) kislo zelje slan krompir

14. 4. 2025 PON	mlečni gris z *domačim EKO mlekom in posipom (1, 6, 7, 8) banana	chili con carne (1, 9) riž (1) solata
15. 4. 2025 TOR	*bela kajzerica (1) pašteta Argeta sveža kumara čaj	enolončnica z zelenjavo in ajdovo kašo (9) kruh (1) domači narastek (1, 3, 7) sadni preliv
16. 4. 2025 SRE	pisan kruh (1, 7) mlečni namaz IK (7) ananas *voda z okusom maline	pečen piščanec (pertuničke) IK mlinci (1) zeljna solata
17. 4. 2025 ČET	biga (1, 7) sadni jogurt LCA IK (7) *hruška ŠSZ	segedin golaž (1, 9, svin.) krompir v kosih *100 % domač jabolčni sok redčen z vodo
18. 4. 2025 PET	polnozrnat jabolčni zavitek PP (1) bela kava (1, 6, 7) grozdje	zelenjavna juha (7) pečen losos (4) **pred.: 9. a, 6. a mrzel krompir
21. 4. 2025 PON	Velikonočni ponedeljek 😊	Velikonočni ponedeljek 😊
22. 4. 2025 TOR	koruzna žemlja (1) *piščančja prsa IK kisla kumara *jabolko ŠSZ čaj	bučna kremna juha (1, 7, 9) pirini cmoki z mareličnim nadevom (1, 3, 7) domač sadni smoothi
23. 4. 2025 SRE	ajdov kruh (1) kisla smetana IK (7) oreščki in suho sadje čaj	puranje meso v zelenjavni omaki (1, 9) polenta (1) kitajsko zelje v solati
24. 4. 2025 ČET d.b.z.h. merimo odpad	mešani kosmiči (1, 6, 8) mleko BIO (7) banana	rižota s piščančjim IK mesom endivija s fižolom
25. 4. 2025 PET	*kruh s semeni (1) domač tunin namaz (4, 7) olive * 100 % domač jabolčni sok redčen z vodo	enolončnica s stročnicami (9) kruh (1) domači puding (1, 7) z malinovim prelivom
POČ.	😊	😊

** predlagali učenci

- ✓ Voda je v jedilnici in na šoli vedno na razpolago (pitniki). Sokovi, ki so občasno pri obrokih, so 100 % in brez dodanega sladkorja.
- ✓ Dodatno: sveže sadje vsak dan na voljo tudi na hodnikih.

PRILOGA JEDILNIKU

Izdelki, označeni z zvezdico (), so lokalne pridelave.*

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 sulfitov (12).

Ocvrta živila se pripravlja 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.** Oreščki: 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.