

Številka: 6002-1/2025-4

Jedilnik MAJ 2025

5. 5. 2025 PON	BIO polnozrnat kruh (1, 11) mlečni namaz IK (7) 100 % domač jabolčni sok redčen z vodo ameriške borovnice	prežganka (1, 3, 9) pečen file *postrvi (4) zeljna solata s krompirjem
6. 5. 2025 TOR	ovsena žemljica (1) piščančja prsa IK list solate ŠSZ 100 % limonada z vodo	enolončnica z BIO ajdovo kašo in stročnicami (1, 9) kruh (1) domač zavitek z jabolki (1, 3, 7)
7. 5. 2025 SRE	mlečni osukanec z *domačim EKO mlekom (1, 3, 7) kruh po izbiri (1) jagode	pečena piščančja bedra IK tris žit (1) motovilec (z redkvico)
8. 5. 2025 ČET	*domač mešan kruh (1) domači mesni namaz (7) čaj banana	krompirjeva bombetka s pleskavico (1, svinj.) in svežo zelenjavo **pred.: 9. a, 6. a jogurt IK (7)
9. 5. 2025 PET	črna žemljica (1) grški jogurt (7) meden* preliv jabolko	štefani pečenka (1, 3) pire krompir (7) endivija s fižolom
12. 5. 2025 PON	pisan kruh (1) *marmelada maslo (7) vitaminski napitek z vodo melona	zelenjavni polpet (1, 6, 12) dušen riž paradižnikova solata
13. 5. 2025 TOR	BIO pirin kruh (1) kuhan pršut (svinj.) sveže kumarice ŠSZ čaj	bučna juha (9) s kroglicami (1, 3, 7) ajdove palačinke z nadevom (1, 3, 6, 7, 8) sadni jogurt (7)
14. 5. 2025 SRE	mlečni riž z BIO vanilijevim mlekom (7) po želji kruh (1) banana	puranje meso v gobovi omaki (7) ajdova kaša solata
15. 5. 2025 ČET	ajdov kruh z orehi (1) sir (7) korenje mleko IK (7) SM	krompirjev golaž (1,9) *telečja hrenovka domače pecivo s sadjem (1,3)
16. 5. 2025 PET	kruh z ovsenimi kosmiči (1) sardinin proteinski namaz (4, 7) rezina zelenjave čaj	zeljne krpice s testeninami in slanino (1, 3, svinj) kompot
19. 5. 2025 PON	*mešan kruh (1) *medeni namaz (7)	BIO goveji golaž

	lubenica čaj	polenta (1) solata iz stročjega fižola
20. 5. 2025 TOR	črna žemljica (1) piščančja posebna salama rdeča paprika 100 % jabolčni sok redčen z vodo	cvetačna kremna juha (1,7,9) pečen losos z rožmarinom (4) krompir v kosih
21. 5. 2025 SRE	biga (1,3,7) BIO sadni kefir (7) Nektarina	piščančji IK paprikaš bela polenta (1) zelena solata s stročnicami
22. 5. 2025 ČET	mlečni gres z *domačim BIO mlekom (1, 7) banana	pasulj z mesom ali brez (1, svinj.) kruh (1) orehova potička (1, 3, 7, 8)
23. 5. 2025 PET	buhtelj z marmelado (1, 3, 7) bela kava (1, 6, 7) *jabolko ŠSZ	perutninski zrezek v naravni omaki (1) valvice (1,3) kitajsko zelje v solati
26. 5. 2025 PON	bela kajzarica (1) pašteta piščančja Argeta sveža paprika ŠSZ čaj	njoki v smetanovi omaki s *šparglji (1, 3, 7, svinj.) zelena solata z jajcem (3) 100 % domač jabolčni sok redčen z vodo
27. 5. 2025 TOR	BIO ajdov kruh (1) kisla smetana (7) jagode/češnje voda	govedina stroganov (7) riž zelena solata
28. 5. 2025 SRE	koruzni kosmiči *BIO domači vanilijev jogurt (7) banana	piščančja IK obara z zelenjavo in žličniki (1, 3, 9) kruh (1) mini rogljički (1, 3, 7)
29. 5. 2025 ČET	kraljeva štručka temna sezam PP (1, 3, 6) mleko IK (7) breskev	panirana riba (1, 3, 4) kuskus z zelenjavo zelena solata z mocarelo (7)
30. 5. 2025 PET	makovka (1, 3, 7) smoothie orehi	enolončnica s puranjim mesom (9) kruh (1) domača sladica (1, 3, 7)

**** 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 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.