



## JEDILNIK OD 27. 3. – 31.3. 2023



DAN	MALICA	KOSILO
<b>Ponedeljek</b> <b>27.3.</b>	Polnozrnat francoski rogljiček <sub>1(pšenica),3,7,sled.6,8,11</sub> Domači smoothi Sadna rezina	Goveji čevapčiči <b>IK</b> Džuvec riž Zelena solata s korenčkom <sub>12</sub> Naravni sadni sok razredčen z vodo
<b>Torek</b> <b>28.3.</b>	Štručka s šunko in sirom <sub>1(pšenica, oves)</sub> Jabolčni sok iz kmetije <b>IK</b> Suhe brusnice / Hruška <b>ŠSZ</b>	Pečenica <b>IK</b> Matevž <sub>7</sub> Praženo kislo zelje <sub>1</sub> Limonada
<b>Sreda</b> <b>29.3.</b>	Ovseni kruh <sub>1(pšenica, oves)</sub> <b>EKO</b> Ogrska salama Sir <sub>7</sub> Kisle kumarice <sub>12</sub> Zeliščni čaj z medom in limono	Porova juha z ajdovo kašo <sub>1(pšenica),7</sub> Pečen losos v smetanovi omaki <sub>1(pšenica),4</sub> Kuskus z zelenjavo Mešana solata fižolom <sub>12</sub>
<b>Četrtek</b> <b>30.3.</b>	Pisani kruh Domač mesno zelenjavni namaz <sub>3,12</sub> Pomarančni sok Jabolko <b>IK</b>	Zdrobova juha <sub>1(pšenica),9</sub> Mesni sir <sub>sled.1,3,7</sub> Pražen krompir Kitajsko zelje s krompirjem <sub>12</sub>
<b>Petek</b> <b>31.3.</b>	Skutin žepek <sub>1(pšenica),3,7,sled.6,8,11</sub> Bela kava <sub>1(ječmen),7</sub> <b>IK</b> Jagode	Krompirjev golaž <sub>1(pšenica)</sub> Čokoladne palačinke <sub>1(pšenica),7,3</sub> Čežana <b>IK</b>

**IK** izbrana kakovost (*slovenska pridelava in predelava*)

**EKO** ekološka vzreja in pridelava

**ŠSZ in ŠM** šolska shema sadja, zelenjava in mleka

\* lokalna predelava

Učencem je ves čas na razpologo pitna voda.



### Legenda alergenov k jedilniku

**1.** Žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste in proizvodi iz njih); **2.** raki in proizvodi iz njih; **3.** jajca in proizvodi iz njih; **4.** ribe in proizvodi iz njih; **5.** arašidi in proizvodi iz njih; **6.** zrnje soje in proizvodi iz njega; **7.** mleko in mlečni proizvodi z vsebnostjo laktoze; **8.** oreški (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland 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 v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>; **13.** volčji bob in proizvodi iz njega; **14.** mehkužci in proizvodi iz njih.

Sled. – alergeni v sledovih



**IK** izbrana kakovost (*slovenska pridelava in predelava*)

**EKO** ekološka vzreja in pridelava

**ŠSZ in ŠM** šolska shema sadja, zelenjava in mleka

\* lokalna predelava

Učencem je ves čas na razpolago pitna voda.



### Legenda alergenov k jedilniku

**1.** Žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste in proizvodi iz njih); **2.** raki in proizvodi iz njih; **3.** jajca in proizvodi iz njih; **4.** ribe in proizvodi iz njih; **5.** arašidi in proizvodi iz njih; **6.** zrnje soje in proizvodi iz njega; **7.** mleko in mlečni proizvodi z vsebnostjo laktoze; **8.** oreški (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland 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 v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>; **13.** volčji bob in proizvodi iz njega; **14.** mehkužci in proizvodi iz njih.

Sled. – alergeni v sledovih