




JEDILNIK OD 17.6. – 24.6. 2024

DAN	MALICA	KOŠILO	
Ponedeljek 17.6.	Orehov žepok _{1,7,3,8} Mleko ₇ Ameriške borovnice ŠSZ	Cordon bleu _{1(pšenica),3,7} Pečen krompir Paradižnikova solata ₁₂ 100% naravni sok	
Torek 18.6.	Črni pšenični kruh _{1(pšenica)} Sir v rezinah Korenček/sadje Sadni čaj z medom	Mesne kroglice v paradižnikovo omaki _{1IK} Pire krompir ₇ Zelena solata s koruzo ₁₂	
Sreda 19.6.	Polnozrnat kruh _{1(pšenica)} Kuhan pršut in sir ₇ Sveže kumarice 100% naravni sok	Puranji paprikaš _{1(pšenica)} IK Koruzni njoki Zelena solata z redkvico ₁₂ Melona	
Četrtek 20.6.	Rženov kruh _{1(pšenica, rž)} Domači sirni namaz z zelišči ₇ Češnjev paradižnik /nektarina Zeliščni čaj z medom in limono	Goveji trakci v zelenjavni omaki _{1EKO} Testenine _{1(pšenica)} Zeljna solata s fižolom ₁₂ Grozdje	
Petek 21.6.	Štručka s sirom in šunko _{1,7} Sadni sok Sadje	Ob koncu šolskega leta  TOČEN SLADOLED	Fižolova juha _{1,3} Rižev narastek _{1,3,7} Limonada
Ponedeljek 24.6.	Rogljček s čokolado _{1,3,7} 100% naravni sok Jabolko	Ješprenova enolončnica _{1(ješprenj)} Kruh _{1(pšenica)} Sadni desert ₇	

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 SO₂; **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 SO₂; **13.** volčji bob in proizvodi iz njega; **14.** mehkužci in proizvodi iz njih.

Sled. – alergeni v sledovih