



## JEDILNIK

12. 2. - 16. 2. 2024

<b>PONEDELJEK</b> 12. 2. 2024	<b>malica</b>	mlečni zdrob s čokoladnim posipom (1a,7), pomaranča
	<b>kosilo</b>	brokolijeva juha (7,9), svinjski kare v naravni omaki, ajdova kaša z jurčki (1a), rdeča pesa v solati
	<b>malica OPB</b>	slanik (1a), hruška

 <b>BIO JABOLKO</b> <b>TOREK</b> 13. 2. 2024	<b>malica</b>	čaj z medom in limono, pustni krof (1a,3,7) 
	<b>kosilo</b>	mesne kroglice v paradižnikovi omaki (3,9), pire krompir (7), zelena solata s fižolom, razredčeni 100% sok
	<b>malica OPB</b>	probiotični jogurt (7), polnozrnata štručka (1a)

<b>SREDA</b> 14. 2. 2024	<b>malica</b>	bio sadni jogurt (7), bio kamutova štručka (1a)
	<b>kosilo</b>	polnozrnate testenine v paradižnikovi omaki (1a,9), solata iz paradižnika in paprike, kivi
	<b>malica OPB</b>	ovsena žemlja (1d), sir (7), sok

<b>ČETRTEK</b> 15. 2. 2024	<b>malica</b>	sadni čaj z medom in limono, črni kruh (1a), kajmak (7), korenje
	<b>kosilo</b>	zelenjavna enolončnica z mesom (7,9), domača jabolčna pita (1a,3,7), razredčeni 100 % sok
	<b>malica OPB</b>	mleko (7), makova štručka (1a)

<b>PETEK</b> 16. 2. 2024	<b>malica</b>	bela kava (1a,7), polbeli kruh (1a), marmelada, maslo (7)
	<b>kosilo</b>	špargljeva juha (7,9), zelenjavni kaneloni (1a,3,9), zeljna solata s krompirjem, ananas
	<b>malica OPB</b>	presta (1a), sadje

V primeru nezmožnosti dobave surovin, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Kakovost obrokov zagotavljamo ves čas delovnega procesa.

Skladno z zahtevami uredbe EU št. 1169/2010 o zagotavljanju informacij potrošnikom, so alergeni v posameznem živilu označeni s številkami v oklepajih. Seznam alergenov: 1 gluten (1a iz pšenice in pire, 1b iz rži, 1c iz ječmena in 1d iz ovs), 2 raki, 3 jajca, 4 ribe, 5 arašidi, 6 soja, 7 mleko, 8 oreščki, 9 listna zelena, 10 gorčično seme, 11 sezamovo seme, 12 žveplov dioksid, 13 volčji bob, 14 mehkužci. Alergeni v sledih niso označeni.

Vsak torek ponujamo otrokom sadje in zelenjavo v okviru šolske sheme, s finančno podporo Evropske unije. Pri pripravi jedilnika so vključena tudi **ekološka živila**.

Dietni obroki so pripravljani posebej, na osnovi zdravniškega potrdila. Učencem z alergijami oziroma preobčutljivostmi pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergena.

Pripravila: Maša Lepša, organizatorica šolske prehrane