



JEDILNIK
3. 3. – 7. 3. 2025

PONEDELJEK 3. 3. 2025	malica	limonada, bio koruzni kruh (1a), kislá smetana (7), rdeče redkvice	
	kosilo	goveja juha z rezanci (1a,9), pire krompir (7), zelenjavna priloga, pečene piščančje krače, zelena solata	
	malica OPB	prepečenec (1a), jabolko	
TOREK 4. 3. 2025 	malica	čaj z medom in limono, pustni krof (1a,3,7), mandarina	
	kosilo	široki pirini rezanci v paradižnikovi omaki s tuno (1a,3,4), zelena solata z rukolo, ananas	
	malica OPB	ajdova bombetka (1a), piščančja salama, rdeča paprika, sok	
SREDA 5.3.2025	malica	sadna granola z mlekom (1a,3,5,6,7,8), banana	
	kosilo	zelenjavna enolončnica z mesom in žličniki (1a,3,7,9), domače pecivo Babičina dobrota (1,3,7), razredčeni 100% sok	
	malica OPB	bio sadni smoothie, polnozrnatí vaflji	
ČETRTEK 6. 3. 2025	malica	razredčeni 100% sok, ržena bombeta (1a,b), kuhan pršut, kislá paprika	
	kosilo	krompirjeva musaka (3,7), rdeča pesa v solati, kivi	
	malica OPB	mleko (7), sirova štručka (1a,7)	
PETEK 7. 3. 2025	malica	bela kava (1a,7), temna borovničeva palčka (1a,7)	
	kosilo	grahova juha (7,9), zelenjavni polpet (1a,3,7), riž z zelenjavo, zeljna solata s fižolom	
	malica OPB	probiotični jogurt (7), sadje	

V primeru nezmožnosti dobave surovin, si pridružujemo 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 ovsá), 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 sledeh 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.