


## JEDILNIK

17. 3. – 21. 3. 2025

<b>PONEDELJEK</b> 17. 3. 2025	<b>malica</b>	čaj z medom in limono, ovseni kruh (1a), domači skutin namaz (7), mandarina
	<b>kosilo</b>	gobova juha s kroglicami, telečji zrezek v naravni omaki (1a), korenčkov pire (7,9), rdeča pesa v solati
	<b>malica OPB</b>	mleko (7), hrustljavi kruhki (1a)
<b>TOREK</b> 18. 3. 2025	<b>malica</b>	koruzni kosmiči brez dodanega sladkorja z jogurtom (7), banana
	<b>kosilo</b>	fižolova juha z ajdovo kašo in klobaso (9), palačinke z marmelado (1a,3,7), razredčeni 100% sok
	<b>malica OPB</b>	ajdova bombetka (1a), sir (7), paprika, sok
<b>SREDA</b> 19. 3. 2025	<b>malica</b>	limonada, črna žemlja (1a), piščančje prsi, kislja paprika
	<b>kosilo</b>	puranja rižota z zelenjavo, zelena solata s fižolom, pomaranča
	<b>malica OPB</b>	slan skutin polžek (1a,3,7), hruška
<b>ČETRTEK</b> 20. 3. 2025   <b>BIO JABOLKO</b>	<b>malica</b>	bio sadni kefir (7), sirova štručka (1a,7)
	<b>kosilo</b>	rženi svaljki v mesni omaki (1a,b,3,7), zelena solata z motovilcem, razredčeni 100 % sok
	<b>malica OPB</b>	grisini (1a), kivi
<b>PETEK</b> 21. 3. 2025	<b>malica</b>	čaj z medom in limono, črn kruh (1a), jagodni namaz, maslo (7)
	<b>kosilo</b>	brokolijeva juha (7,9), zelenjavni kaneloni (1a,3,7,9), zeljna solata s krompirjem, ananas
	<b>malica OPB</b>	jogurt z žiti (1a,7), 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 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 ustrežno zamenjavo jedi, ki ne vsebujejo alergena.

Pripravila: Maša Lepša, organizatorica šolske prehrane