

JEDILNIK ZA MESEC DECEMBER 2020

DAN	DODATNI OBROK	MALICA	KOSILO
TOREK 1. 12. 2020		<i>jelenov polnozrnat kruh (1)</i> <i>ribji namaz (file šarenke) (4, 7)</i> šipkov čaj DODATNO IZ EU ŠS EKO KORENJE	<i>segedin (1, 9)</i> <i>koruzna polenta (1)</i> <i>sirovi štruklji z drobtinami (1, 3, 7)</i>
SREDA 2. 12. 2020		<i>štručka z zeliščnim maslom (1, 7, 6)</i> šipkov čaj <i>jabolko 1k</i>	<i>puranji file narezan na rezance v grahovi omaki (1, 9)</i> <i>testenine (1, 3)</i> <i>endivija in radič</i>
ČETRTEK 3. 12. 2020		<i>ovseni kruh (1, 6)</i> <i>maslo (7)</i> <i>cvetlični med</i> <i>voda</i> DODATNO IZ EU ŠS NEHOMOGENIZIRANO MLEKO	<i>kostna juha z zakuho (1, 3, 9)</i> <i>piščančje krače bkk v ovoju iz konvektomata (1, 3)</i> <i>pražen krompir</i> <i>rdeča pesa</i>
PETEK 4. 12. 2020		<i>posebno oblikovano pekovsko pecivo (1, 7)</i> <i>kakav (6, 7)</i> <i>mandarina</i>	<i>korenčkova juha z bio bulgurjem (1, 3, 7, 9)</i> <i>rižota s piščančjim mesom in zelenjavo (9)</i> <i>kitajsko zelje v solati</i>
PONEDELJEK 7. 12. 2020		<i>sirova štručka (1, 6, 7)</i> <i>zeliščni čaj</i> <i>jabolko</i>	<i>kolerabna kremna juha (9)</i> <i>pečen puranji file</i> <i>mlinci (1, 3)</i> <i>zeljna solata</i>
TOREK 8. 12. 2020		<i>kruh z manj soli (1, 6)</i> <i>slaninski namaz (7)</i> <i>rezine paradižnika</i> <i>100% sadni sok</i>	<i>ješprenjeva enolončnica s stročnicami in zelenjavo ter puranjim mesom (1, 9)</i> <i>črni kruh (1, 6)</i> <i>domač marmeladni buhtelj (1, 7)</i>
SREDA 9. 12. 2020		<i>bio pirin zdrob na mleku (1, 7)</i> <i>kakavov posip (6)</i> DODATNO IZ EU ŠS OREHOVA JEDRCA (8)	<i>porova juha (9)</i> <i>testenine s paradižnikom in filejem lososa (1, 4, 9)</i> <i>endivija in radič v solati</i>
ČETRTEK 10. 12. 2020 BREZMESNI DAN		<i>mešani rženi kruh (1, 6)</i> <i>bučni namaz (7)</i> <i>zeliščni čaj</i>	<i>cvetačna juha (7, 9)</i> <i>tortelini s skuto (1, 3, 7)</i> <i>paradižnikova omaka (1, 9)</i> <i>krhkolistna zelena solata</i>
PETEK 11. 12. 2020		<i>hobi štručka (1, 7, 6)</i> <i>hrenovka</i> <i>gorčica (10)</i> <i>čaj</i>	<i>bujta repa z bio proseno kašo in svinjskim mesom (9)</i> <i>krompir v kosih</i> <i>jabolčni zavitek (1, 3, 6, 7, 11)</i>

LEGENDA: ŠS – šolska shema, BKK – brez kosti in kože, BK – brez koščic,  - živila pridelana po pravilih ekološke pridelave

ALERGENI so snovi ali proizvodi, ki povzročajo alergijo ali preobčutljivost. Označevanje alergenov je v skladu s tretjim členom Uredbe (EU) št. 169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom, ki določa označevanje alergenov v ne predpakiranih živilih, namenjenih končnim potrošnikom in v obratih javne prehrane. Pri pripravi hrane lahko pride do navzkrižne kontaminacije živil z alergeni.

Alergeni, katere vsebujejo živila, ki so namenjena končnim potrošnikom v obratih javne prehrane, so označeni na jedilnem listu s številkami. Podčrtane številke pomenijo, da živila lahko vsebujejo sledi alergenov.

- | | |
|---|--|
| 1 Žita, ki vsebujejo gluten | 8 Oreški |
| 2 Raki in proizvodi iz rakov | 9 Listna zelena in proizvodi iz nje |
| 3 Jajca in proizvodi iz jajc | 10 Gorčično seme ali proizvodi iz njega |
| 4 Ribe in proizvodi iz rib | 11 Sezamovo seme ali proizvodi iz njega |
| 5 Arašid (kikiriki) in proizvodi iz arašidov | 12 Žveplov dioksid ali sulfiti (v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO ₂) |
| 6 Zrnje soje in proizvodi iz soje | 13 Volčji bob in proizvodi iz njega |
| 7 Mleko in mlečni izdelki (vsebujejo laktozo) | 14 Mehkužci in proizvodi iz njih |

Dietni obroki se pripravljajo ločeno od ostalih obrokov. Za pripravo dietnih obrokov se uporabljajo dovoljena živila za posamezno vrsto diete. Jedilniki za dietno prehrano so objavljeni na oglasni deski v jedilnici šole.

OTROKOM JE OB KOSILU NA VOLJO 100 % SADNI SOK ALI VODA.

PRIDRŽUJEMO SI PRAVICO DO SPREMEMBE JEDILNIKA.