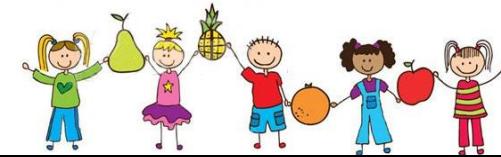




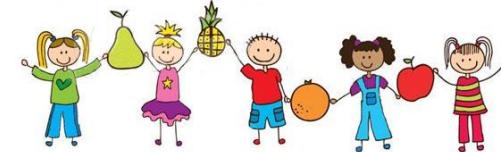
## JEDILNIK ZA MESEC MAJ 2024



DATUM	DOPOLDANSKA MALICA	SADNA MALICA	KOSILO
ponedeljek, 20.4.2024	<b>LOKALNI KRUH</b> , KUHAN PRŠUT, ČEŠNJEV PARADIŽNIK, LIMONADA (1)	HRUŠKE	ZELENJAVNA JUHA, PIŠČANČJI PAPRIKAŠ, NJOKI, ZELENA SOLATA Z LEČO (1,7,3,12)
torek, 21.4.2024	<b>BIO POLENTA</b> , ŽITNA KAVA (1,7) <b>BREZMESNI DAN</b>	JABOLKO	ZELENJAVNA KREMNA JUHA, ŠIROKI REZANI S SKUTO (1,7) <b>BREZMESNI DAN</b>
sreda, 22.4.2024	RŽENI KRUH (1), REZINE SIRA (7), ČAJ Z LIMONO <b>BREZMESNI DAN</b>	SADJE	CVETAČNA JUHA, PEČEN PANIRAN OSLIČ, KROMPIRJEVA SOLATA, (1,3)
četrtek, 23.4.2024	POLNOZRNAT KRUH (1) , PIŠČANČJA PAŠTETA, ČAJ, REZINA PAPRIKE	BANANA	KOSTNA JUHA, PURANJI ZREZEK V KORENČKOVI OMAMI, RIZI BIZI, ZELENA SOLATA (1,12,7)
petek, 24.4.2024	HOT DOG, SOK (1,7)	SADJE	KORENČKOVA JUHA, <b>BIO AJDOVA KAŠA</b> S PURANJIMI KOCKAMI IN ZELENJAVO, ZELENA SOLATA (1,3,7,12)



## JEDILNIK ZA MESEC MAJ 2024



DATUM	DOPOLDANSKA MALICA	SADNA MALICA	KOSILO
ponedeljek, <b>27.5.2024</b>	KRUH (VEČZRNATI) (1), RIBJI NAMAZ, ZELENE OLIVE, ČAJ (1,7) SUHE SLIVE (12)	SADJE	CVETAČNO – OHROVTOVA JUHA (1), ŠPAGETI Z BOLONJSKO OMAKO (1), RIBAN SIR (7), <u>BIO RDEČA PESA</u>
torek, <b>28.5.2024</b>	SIROVA ŠTRUČKA, ZELENJAVA, <u>BIO KEFIR</u> (1,7)	ANANAS	KOSTNA JUHA, LAZANJA, SOLATA (1,7)
sreda, <b>29.5.2024</b>	POLNOZRAT KRUH (1), FIŽOLOV NAMAZ, SADNI ČAJ, SVEŽA ZELENJAVA	MELONA	GRAHOVA JUHA, NJOKI Z BROKOLIJEM IN PURANJIMI KOCKAMI, ZELENA SOLATA
četrtek, <b>30.5.2024</b>	SKUTINA BLAZINICA, MLEKO (1,7)	HRUŠKE	LEČINA JUHA, DUNAJSKO POPEČENA RIBA (OSLIČ) (4), KUSKUS (1), RADICI Z MOTOVILCEM (4,1,12)
petek, <b>31.5.2024</b>	<u>BIO PIRIN ZDROB</u> Z <u>LOKALNIM MLEKOM</u> IN KAKAVOM (1,7) <b>BREZMESNI DAN</b>	SADJE	KREMNA ZELENJAVNA JUHA (7), SOJIN POLPET (3), ŠPINACA (7), PIRE KROMPIR (7) <b>BREZMESNI DAN</b>

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.

Z modro barvo\* so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.

Z zeleno barvo\* so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

V OKLEPAJU SO ALERGENI PRISOTNI V DOLOČENEM OBROKU, KI LAHKO POVZROČajo ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI:

1 - Žita, ki vsebujejo gluten (a-pšenica, b-rž, c-ječmen, d-oves, e-pira, f-kamut), 2 - Raki, 3 - Jajca, 4 - Ribe, 5 - Arašidi, 6 - Zrnje soje, 7 - Mleko, 8 - Oreščki (a-oreh, b-mandlji, c-lešniki), 9 - Listna zelena, 10 - Gorčično seme, 11 - Sezamovo seme, 12 - Žveplov dioksid in sulfiti, 13 - Volčji bob, 14 - Mehkužci

Jedi so pripravljene v skladu s smernicami za prehranjevanje v vzgojno – izobraževalnih zavodih. Jedi so pripravljene z manj soli, sladkorja, dodatki aditivov. V jedilnici je vedno na voljo navadna voda.



Spoštovani starši!

V skladu z zahtevami Uredbe EU št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list RS št. 6/2014) vas obveščamo, da lahko jedi objavljene na jedilniku vsebujejo navedene snovi ali proizvode, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivost. Dietni obroki lahko vsebujejo navedene snovi ali proizvode v sledovih.

**1. Žita**, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:

- a) glukoznih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo;
- b) maltodekstrinov na osnovi pšenice;
- c) glukoznih sirupov na osnovi ječmena;
- d) žit, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

**2. raki in proizvodi iz njih**

**3. jajca in proizvodi iz njih**

**4. ribe in proizvodi iz njih, razen:**

- a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;
- b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;

**5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;**

**6. zrnje soje in proizvodi iz njega, razen:**

- a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob
- b) naravne zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferolacetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje;
- c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja;
- d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov z sojinega olja;

**7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen:**

- a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- b) laktitol;



- 8. oreščki**, in sicer mandlji (*Amygdalus communis*L), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglansregia*),  
indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Caryaillinoensis* (Wangenh.) K. Koch),  
brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*),  
makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- 9. listna zelena in proizvodi iz njega**
- 10. gorčično seme in proizvodi njega;**
- 11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;**
- 12. žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljeni za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;**
- 13. volčji bob in proizvodi iz njega;**
- 14. mehkužci in proizvodi iz njih.**

**DOBER TEK**

**VAM ŽELI OSEBJE KUHINJE IN ORGANIZATORKA ŠOLSKE PREHRANE VESNA MEDVED**