



TEDENSKI JEDILNIK 2

20. – 24. 3. 2023

	DOPOLDANSKA MALICA 9.55 – 10.15	KOSILO 11.55 – 14.00
PONEDELJEK	POLNOZRNAT KRUH (1a, 1b) KISLA SMETANA (7) REZINA KORENČKA ZELIŠČNI ČAJ – otroški	GOVEJA JUHA Z ZAKUHO- rinčice (1a, 3, 9) POLŠIROKI PIRINI REZANCI (1a, 1d) LOSOSOVO-SMETANOVA OMAKA (4, 7) ZELENA SOLATA S KORUZO SOK
TOREK	MAKOVKA (1a, 7) KAKAV (6, 7) NAŠI	PARADIŽNIKOVA JUHA Z RIBANO KAŠO (1a, 3) PEČENICA KROMPIR V KOŠČKIH Z MASLOM (7) DUŠENO KISLO ZELJE (1a) SADNI ČAJ
SREDA DAN BREZ dodanega SLADKORJA	KORUZNI KOSMIČI (1c) MLEKO (7) JABOLKO	GOVEJA JUHA Z REZANCI (1a, 3, 9) PEČENA PIŠČANČJA KRAČA DUŠENA AJDOVA KAŠA NARAVNA OMAKA (1a) ZELENA SOLATA ZELIŠČNI ČAJ
ČETRTEK	POLBEL KRUH (1a) HIŠNI TUNIN NAMAZ (4, 3, 7) REZINA RDEČE PAPRIKE SADNI ČAJ- borovnica GROZDJE	BORANJA (1a) TEMNI KRUH (1a) HIŠNO SKUTNO PECIVO Z BOROVNICAMI (7, 1a, 3) VODA
PETEK BREZMESNI DAN	ČRN KRUH (1a) MASLO (7) CVETLIČNI MED MLEKO (7)	ZELENJAVA JUHA Z ZAKUHO- vodni vlivanci (1a, 3) CVETAČNI POLPET S SIROM (1a, 3, 6, 7, 9) PIRE KROMPIR S KORENČKOM (7) ŠPINAČNA OMAKA (1a, 7) SADNI ČAJ

OPOMBA: V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil ali ob poteku drugih dejavnosti na šoli, si kuhinja pridržuje pravico do spremembe jedilnika. Učenci imajo v jedilnici vedno na voljo svežo pitno vodo oziroma manj sladkan čaj, kruh in sadje.

PRIJAVA IN ODJAVA OBROKOV POTEKA PREKO eASISTENTA ZA TEKOČI DAN DO 8. 30 URE.

Snovi ali proizvodi iz njih, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti: 1=žita, ki vsebujejo gluten (a. pšenica, b. rž, c. ječmen, č. oves, d. pira, e. kamut ali njihove križane vrste), 2=raki, 3=jajca, 4=ribe, 5=arašidi (kikiriki), 6=zrnje soje, 7=mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), 8=oreški (a. mandlji, b. lešniki, c. orehi, č. indijski oreščki, d. ameriški orehi, e. brazilske oreščki, f. pistacija, g. makadamija, h. orehi Queensland), 9=listna zelena, 10=gorčično seme, 11=sezamovo seme, 12=žveplov dioksid in sulfidi, 13=volčji bob, 14=mehkužci
Vir: Uredba 1169/2011 (EU)

Navedbe alergenov v jedilniku ne vključujejo navedb alergenov v sledovih in možnih navzkrižnih kontaminacij. Jedi, ki jih pripravljamo v kuhinji lahko vsebujejo sledi alergenov iz Priloge II Uredbe 1169/2011 (EU).