




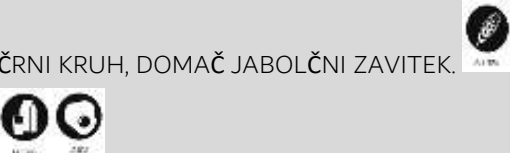




# JEDILNIK

13. teden (od 2. 12. do 6. 12. 2024)

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK	<p>ČOKOLADNI KOSMIČI NA <b>BIO MLEKU</b>, ČRNI KRUH, BANANA.</p> 	<p>PREŽGANKA Z JAJCO, PIŠČANČJI TRAKCI V SMETANOVI OMAKI, RIŽ Z GRAHOM, LEDENKA S KORUZO.</p> 
TOREK	<p>KUHAN PRŠUT, POLNJENE OLIVE, POLBELI KRUH, SADNI ČAJ.</p> 	<p>BROKOLIJEVA KREMNA JUHA, MESNE KROGLICE V PARADIŽNIKOV OMAKI, <b>BIO PIRE KROMPIR</b>, VANILIJEV KAKI.</p> 
SREDA	<p>TOPLJENI SIR, RUMENA PAPRIKA, POLNOZRNATI KRUH, PLANINSKI ČAJ Z LIMONO, <b>JABOLKO (ŠS)</b>.</p> 	<p>PARADIŽNIKOVA JUHA, PURANJI ZREZEK V NARAVNI OMAKI, ZDROBOVA ROLADA, ZELJE V SOLATI.</p> 
ČETRTEK	<p>SARDELIN NAMAZ, KOLOBARČKI PORA, GRAHAM KRUH, LIPOV ČAJ.</p> 	<p>KAMILIČNA JUHA Z JUŠNIMI KROGLICAMI, POLŽKI Z MLETIM MESOM, PESA V SOLATI.</p> 
PETEK	<p>PARKELJ, BELA KAVA Z <b>MLEKOM (IK)</b>, SUHO SADJE, MANDARINA.</p> 	<p>JOTA S KISLIM ZELJEM IN PREKAJENIM MESOM, ČRNI KRUH, DOMAČ JABOLČNI ZAVITEK.</p> 

V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

V naši kuhinji se pri pripravi hrane uporabljajo pretežno sveža ter polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo živila iz sheme kakovosti (**ekološka pridelava – BIO**, **izbrana kakovost – IK**) in **šolske sheme (ŠS)**.

## LEGENDA ALERGENOV:



ŽITA, KI VSEBUJEJO GLUTEN



RIBE IN PROIZVODI IZ NJIH



MLEKO IN MLEČNI IZDELKI (VSEBUJEJO LAKTOZO)



JAJCA IN PROIZVODI IZ NJIH



LISTNA ZELENA IN PROIZVODI IZ NJE