



60 let

JEDILNIK

16. 5. - 20. 5. 2022

PONEDELJEK	M/vrtec, 1.r	Čokoladni kosmiči z mlekom ^{*1a,c,d,7,6,8} , banana	
	M	Čokoladni kosmiči z mlekom ^{*1a,c,d,7,6,8} , banana	
	K običajno	Porova juha ^{*1a,7} , puranji rezek v naravni omaki ^{*1a} , riž z grahom, zelena solata in rdeča pesa v solati, voda	
	K brezmesno	Porova juha ^{*1a,7} , sir na žaru ^{*7} , dušene bučke, riž z grahom, zelena solata in rdeča pesa v solati, voda	
	M/PB	Črna štručka ^{*1a} , piščanče prsi, sir ^{*7} , paradižnik	
	M/PB vrtec	Črna štručka ^{*1a} , piščanče prsi, sir ^{*7} , paradižnik	
TOREK	M/vrtec, 1.r	Slanik ^{*1a} , kakav ^{*7,6} , oreščki ^{*8}	ŠS – jagode
	M	Slanik ^{*1a} , sadni jogurt z žiti ^{*7,1a}	ŠS – jagode
	K običajno	Paradižnikova juha ^{*1a,3} , govedina stroganov ^{*1a,10} , ravioli s skuto ^{*1a,3,7} , riban sir ^{*7} , zelena in zeljna solata s fižolom	
	K brezmesno	Paradižnikova juha ^{*1a,3} , gratinirani ravioli s tuno ^{*1a,3,7} , zelena in zeljna solata s fižolom	
	M/PB	BIO borovničev mafin ^{*1a,7} , hruška	
	M/PB vrtec	BIO borovničev mafin ^{*1a,7} , hruška	
SREDA	M/vrtec, 1.r	BIO korenčkov kruh ^{*1a} , francoski namaz ^{*7,3,10} , kumare, paprika, paradižnik, limonada	
	M	BIO korenčkov kruh ^{*1a} , francoski namaz ^{*7,3,10} , kumare, paprika, paradižnik, limonada	
	K običajno	Korenčkova juha ^{*1a,3,7} , smetanova omaka z lososom ^{*7,1a} / smetanova omaka z jurčki ^{*7,1a} , njoki ^{*1a,7} , zelena in paradižnikova solata	
	K brezmesno	Korenčkova juha ^{*1a,3,7} , smetanova omaka z lososom ^{*7,1a} / smetanova omaka z jurčki ^{*7,1a} , njoki ^{*1a,7} , zelena in paradižnikova solata	
	M/PB	Štručka s sezamom ^{*1a,11} , jabolko	
	M/PB vrtec	Štručka s sezamom ^{*1a,11} , jabolko	
ČETRTEK	M/vrtec, 1.r	BIO črni kruh ^{*1a} , maslo ^{*7} , borovničev džem, sadni čaj, jabolko	ŠS – BIO mleko ^{*7}
	M	BIO črni kruh ^{*1a} , maslo ^{*7} , borovničev džem, sadni čaj, jabolko	ŠS – BIO mleko ^{*7}
	K običajno	Brokoli juha ^{*1a,3,7} , čufti v paradižnikovi omaki ^{*1a,3,7} , pire krompir ^{*7} , zelena solata s koruzo	
	K brezmesno	Brokoli juha ^{*1a,3,7} , veg. čufti v paradižnikovi omaki ^{*1a,3,7,6} , pire krompir ^{*7} , zelena solata s koruzo	
	M/PB	Naravni pinjenec ^{*7} , banana	
	M/PB vrtec	Naravni pinjenec ^{*7} , banana	
PETEK	M/vrtec, 1.r	Sirova štručka ^{*1a,7} , frape z gozdnimi sadeži ^{*7}	ŠS – jagode
	M	Sirova štručka ^{*1a,7} , BIO naravni kefir ^{*7}	ŠS – jagode
	K običajno	Spomladanska enolončnica ^{*1a,3,7,9} , črna žemlja ^{*1a} / kruh ^{*1a} , narastek iz prosene kaše z jabolki ^{*7} , sveže sadje	
	K brezmesno	Brezmesna spomladanska enolončnica ^{*1a,3,7,9} , črna žemlja ^{*1a} / kruh ^{*1a} , narastek iz prosene kaše z jabolki ^{*7} , sveže sadje	
	M/PB	Ovsena bombetka ^{*1a,d} , pomarančni sok	
	M/PB vrtec	Ovsena bombetka ^{*1a,d} , pomarančni sok	



ZAJTRK

PONEDELJEK	Polbeli kruh ^{*1a} , kisla smetana ⁷ , med, sadni čaj, sveže sadje
TOREK	Carski praženec ^{*1a,3,7} , jabolčni kompot
SREDA	Koruzni kosmiči z mlekom ^{*1c,7} , sveže sadje
ČETRTEK	Mlečni zdrob ^{*1a,7,8} , sveže sadje
PETEK	Polbeli kruh ^{*1a} , fritata s piščančjimi prsi in sirom ^{*3,7} , zelenjava, sadni čaj, sveže sadje

* v izrednih razmerah si pridržujemo pravico do sprememb jedilnika

DOBER TEK !

** jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij.

*** Ob živilu so nadpisano označeni alergeni, ki so v živilo dodani. Pripravljene jedi lahko zaradi možne navzkrižne kontaminacije v sledeh vsebujejo naslednje alergene: ^{1a}žita, ki vsebujejo gluten (^{1a} iz pšenice in pire, ^{1b} iz rži, ^{1c} iz ječmena in ^{1d} iz ovsja), ²rake, ³jajca, ⁴ribe, ⁵arašide, ⁶sojo, ⁷mleko in mlečne proizvode, ⁸oreščke, ⁹listno zeleno, ¹⁰gorčično seme, ¹¹sezamovo seme in v sledeh tudi ¹²žveplov dioksid, ¹³volčji bob, ¹⁴mehkužce.

Dnevno ponujamo različne vrste kruha, ki lahko vsebujejo alergene:^{*1a-d,6,3,7,8.}



Osnovni namen svetovnega dne čebel je svetovno javnost opozarjati na pomen čebel in ostalih oprševalcev za človeštvo in njegov obstoj. Da bi lahko nahranili naraščajoče svetovno prebivalstvo, potrebujemo vedno več hrane, ki mora biti za zagotavljanje človeškega razvoja in dobrega počutja raznolika, uravnotežena in kakovostna.

Čebele slovijo po svoji vlogi za zagotavljanje visoko kakovostne hrane (med, matični mleček in cvetni prah) kot tudi drugih izdelkov, ki jih uporabljamo v zdravstvu in drugih panogah (čebelji vasek, propolis in čebelji strup). Poleg tega pa čebele počnejo še veliko več!

Največji doprinos čebel in drugih oprševalcev je oprševanje skoraj treh četrtin vseh rastlin, s katerimi proizvedemo 90 % svetovne hrane. Tretjina svetovne pridelave hrane je odvisna od čebel oziroma vsaka tretja žlica hrane je odvisna od oprševanja.



JEDILNIK

16. 5. - 20. 5. 2022