



## JEDILNIK, 13. 3. – 17. 3. 2023

	<b>HLADNA MALICA</b> GRAHAM KRUH, PIŠČANČJA SALAMA, KISLE KUMARICE, ČAJ/SOK
<b>PONEDELJEK</b>	
<b>ALERGENI</b>	<b>GLUTEN, MLEKO, JAJCA</b>
	<b>TEMNI KRUH BREZ ADITIVOV,</b> MASLO, MED, ČAJ Z LIMONO
<b>TOREK</b>	
<b>ALERGENI</b>	<b>GLUTEN, MLEKO, JAJCA</b>
	<b>POLBELI KRUH,</b> TUNE V KOSIH, RIBANO KORENJE, ČAJ Z MEDOM
<b>SREDA</b>	
<b>ALERGENI</b>	<b>GLUTEN, RIBE</b>
	<b>MAKOVA ŠTRUČKA,</b> EGO SADNI JOGURT, SUHE SLIVE
<b>ČETRTEK</b>	
<b>ALERGENI</b>	<b>GLUTEN, MLEKO, JAJCA</b>
	<b>ZAVITA ŠTRUČKA,</b> 100% SOK, JABOLKO
<b>PETEK</b>	
<b>ALERGENI</b>	<b>GLUTEN, MLEKO, JAJCA</b>

BIO, EKO

LOKALNO

DOMAČE PECIVO, NAMAZI,...

ŠS = ŠOLSKA SHEMA

Jedilnik je oblikovan na podlagi priporočil strokovnih služb za zdravo prehrano, želja naših učencev, prostorskih in kadrovskih kapacitet ter higienskih priporočil NIJZ. Upoštevano je tudi obdobje sezonske prehrane, torej prilagoditev na letni čas. Sadje in solata se postreže glede na sezono in trenutno razpoložljivost. V primeru, da izbranih živil ne moremo dobiti, bomo načrtovan jedilnik spremenili. Nekatero sadje, zelenjava in drugi izdelki so iz ekološke pridelave.

Jedi lahko vsebujejo snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti, ki so navedeni v Uredbi 1169/2011/EU – priloga II. Zaradi možnih navzkrižnih kontaminacij kruh poleg glutena lahko vsebuje mleko, jajca, sojo oz. njihove derivate ter sezamovo seme. ALERGENI V SLEDEH NISO OZNAČENI.