



## JEDILNIK – MAREC 2020

| DATUM                           | MALICA  | KOSILO   | POP. MALICA                              |
|---------------------------------|---|--|--|
| <b>Ponedeljek</b><br>2. 3. 2020 | Pirin zdrob z eko mlekom**, košček temne čokolade, suhe slive   | Haše omaka, polnozrnat špageti, zelena solata z radičem, klementina                            | Jabolko, hruška, rozine in suhe brusnice |
| <b>Torek</b><br>3. 3. 2020      | Ržen kruh, skutni namaz, paprika, čaj (Zakladi Kočevske)**  | Matevž, perutninska pečenica, kislá repa v prilogi, 100 % jabolčni sok z vodo ali sadje        | Jabolko, banana, lešniki                 |
| <b>Sreda</b><br>4. 3. 2020      | Hot dog štručka**, hrenovka, ajvar/gorčica, čaj (Zakladi kočevske)**  | Kokošja juha, rižota s perutninskim mesom, kitajsko zelje v solati z radičem in koruzo, ananas | Jabolko, paradižnik, paprika             |
| <b>ŠSZ</b>                      | <b><i>Korenček in jabolko</i></b>   |  |  |
| <b>Četrtek</b><br>5. 3. 2020    | Polbela kajzerica, piščančje prsi v ovoju, list solate, čaj (Zakladi Kočevske)**                              | Pasulj, bio ajdov kruh**, polnozrnat jabolčni zavitek  | Jabolko, ananas, hruška                  |
| <b>Petek</b><br>6. 3. 2020      | Bio koruzni kruh z bučnimi semeni (B-forma)**, domači namaz iz čičerike, paradižnik, 100 % pomarančni sok 1/1 | Pečena postrv, krompir in špinača v prilogi*, jabolčni kompot s hruškami                       | Jabolko, korenček, paradižnik            |

\*Lastna pridelava (kodrolistni ohrovt, sladki krompir), \*\*bio živilo/eko pridelava,  
ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

Učenci imajo dostop do pitne **vode** v jedilnici, na pitnikih in v učilnicah. V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil in ob dnevih dejavnosti, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij. Jedi lahko vsebujejo **snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost**, ki so navedeni v [Prilogi II Uredbe EU 1169/2011](#), str. 43 (objavljeno na spletni strani šole in v šolski jedilnici).

Vodja kuhinje:  
Danica Pust

**DOBER TEK!**

Organizator šolske prehrane:  
Laura Javoršek



## JEDILNIK – MAREC 2020

| DATUM                           | MALICA  | KOSILO   | POP. MALICA                                       |
|---------------------------------|---|--|---|
| <b>Ponedeljek</b><br>9. 3. 2020 | Ajdov kruh z orehi,<br>bio maslo**,<br>med,<br>ekološko mleko**                                     | Golaž s kislimi kumaricami,<br>polenta/črn kruh,<br>zelena solata z motovilcem,<br>100 % pomarančni sok z vodo | Jabolko,<br>hruška,<br>orehi                      |
| <b>Torek</b><br>10. 3. 2020     | Črna žemlja,<br>goveja suha salama,<br>sveža paprika,<br>čaj  | Piščančji paprikaš,<br>metuljčki,<br>zelena solata z motovilcem in<br>fižolom,<br>suhe slive                   | Jabolko,<br>banana,<br>korenček                   |
| <b>Sreda</b><br>11. 3. 2020     | Prosena kaša na mleku,<br>lešniki   | Goveji zrezki v zelenjavni<br>omaki,<br>kruhov cmok,<br>zelena solata z radičem in<br>fižolom,<br>melona       | Jabolko,<br>paradižnik,<br>paprika                |
| <b>ŠSZ</b>                      | <b><i>Jabolko (Zakladi<br/>Kočevske)</i></b>  |  |   |
| <b>Četrtek</b><br>12. 3. 2020   | Pirin krh,<br>tunin namaz s skuto,<br>paradižnik,<br>bio jabolčni sok z vodo*<br>(Lukčeva domačija) | Jota,<br>bio črn kruh**,<br>skutni štrukelj s cimetovim<br>posipom   | Jabolko,<br>ananas,<br>rozine in suhe<br>brusnice |
| <b>Petek</b><br>13. 3. 2020     | Bio buhtelj**,<br>eko navadni jogurt**,<br>suhe marelice  | Zelenjavna juha,<br>krompirjeva solata,<br>kanelon,<br>zelena solata z radičem,<br>ananas                      | Jabolko,<br>pomaranča,<br>melona                  |

\*Lastna pridelava (kodrolistni ohrovt, sladki krompir), \*\*bio živilo/eko pridelava,  
ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

Učenci imajo dostop do pitne **vode** v jedilnici, na pitnikih in v učilnicah. V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil in ob dnevih dejavnosti, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij. Jedi lahko vsebujejo **snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost**, ki so navedeni v [Prilogi II Uredbe EU 1169/2011](#), str. 43 (objavljeno na spletni strani šole in v šolski jedilnici).

Vodja kuhinje:  
Danica Pust

**DOBER TEK!**

Organizator šolske prehrane:  
Laura Javoršek