



## JEDILNIK SEPTEMBER

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 2. 9.	Francoski rogljič, čaj, jabolko	Špageti, haše omaka, solata	Banana
Torek 3. 9.	Sadni jogurt, koruzni kosmiči, banana	Bistra juha, kaneloni, pire, tatarska, omaka	Hruška
Sreda 4. 9.	Hot dog štručka, piščančja hrenovka, kečap	Prežganka, zelenjavna rižota, zeljnata solata	Jabolko
Četrtek 5. 9.	Topljeni sir, kruh, čaj	Postrv, krompirjeva solata	Nektarine
Petek 6. 9.	Buhtelj, bela kava, suho sadje	Ričet, palačinke	Orehi, jabolko

\*Lastna pridelava (krompir, med), \*\*bio živilo/eko pridelava

ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

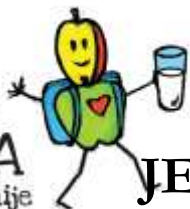
ŠM – Šolska shema: šolsko mleko

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:  
Peter Kolmanič

**DOBER TEK!**

Organizator šolske prehrane:  
Urška Rigler



DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 9. 9.	Mlečni pirin zdrob z BIO mlekom**, jabolko	Porova juha**, zelenjavna rižota s piščančjim mesom, paprika, kumare in paradižnik v solati	Jabolko, lubenica
Torek 10. 9.	Polnozrnata štručka, kuhan pršut kisle kumarice 100% pomarančni sok z vodo	Prežganka, svaljki v smetanovi omaki, zelenja solata z radičem	Jabolko, hruška, marelica
Sreda 11. 9. ŠSZ	Tunin namaz, rženi kruh**, sveža paprika, čaj	Zelenjavni polpet, pire krompir, špinača, ananasov sok	Jabolko, suho sadje, paradižnik
Četrtek 12. 9.	Hot dog štručka, hrenovka, ajvar, čaj	Fižolova juha z vlivanci, polnozrnati kruh, domače jogurtovo pecivo z višnjami	Grozdje, jabolko
Petek 13. 9.	BIO sadni jogurt**, koruzni kosmiči, banana	Dušena govedina, grahova omaka, pražen krompir, zelenja solata s koruzo	Orehi, jabolko

\*Lastna pridelava (krompir, med), \*\*bio živilo/eko pridelava

ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

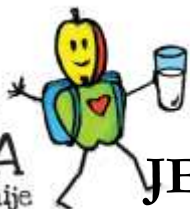
ŠM – Šolska shema: šolsko mleko

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:  
Peter Kolmanič

**DOBER TEK!**

Organizator šolske prehrane:  
Urška Rigler



DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 16. 9.	Kmečki kruh, topljeni sir, sveža kumara, čaj	Puranji zrezki v naravni omaki, polnozrnati široki rezanci, BIO zelena solata** s čičeriko	Jabolko, lubenica
Torek 17. 9.	Koruzni kruh, BIO skutin namaz, korenje, čaj	Bučkina juha, pečen file ribe, krompirjeva solata z zeljem	Jabolko, suho sadje
Sreda 18. 9. <b>ŠM</b>	BIO črni kruh**, BIO maslo**, med*, sok**  <b>BIO mleko</b>	Goveji trakci v omaki, polenta, rženi kruh, rdeča pesa, grozdje	Jabolko, paprika hruška
Četrtek 19. 9.	Prosenka kaša na BIO mleku**, kakav, suhe slive	Pečen piščanec, korenčkov pire, kuhana zelenjava, bezgov sirup z vodo	Jabolka, kumare
Petek 20. 9.	BIO polnozrnata štručka**, piščančja prsa, rdeča paprika, čaj	Bograč, kruh, BIO buhtelj z vanilijevo kremo** (B-forma)	Jabolko, lešniki

\*Lastna pridelava (krompir, med), \*\*bio živilo/eko pridelava

ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

ŠM – Šolska shema: šolsko mleko

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:  
Peter Kolmanič

Organizator šolske prehrane:  
Urška Rigler



## JEDILNIK SEPTEMBER

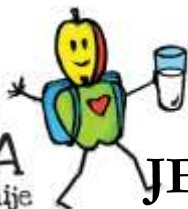
DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 23. 9.	Sirova štručka, bela kava, hruška	Bučkina juha, makaronovo meso, zeljna solata	Jabolko, hruška, breskev
Torek 24. 9.	BIO črni kruh**, piščančja pašeta, zeleni paprika, čaj	Sirovi kaneloni, pire krompir, zeleni solata s koruzo 100% sok z vodo	Jabolko, suho sadje
Sreda 25. 9.	Rženi kruh, tunin namaz, paradižnik, čaj	Svinjska pečenka, naravna omaka, riž z grahom in korenčkom, zeleni solata z radičem	Jabolko, grozdje
Četrtek 26. 9.	BIO sadni kefir**, polnozrnata štručka, jabolko	Paprikaš, svaljki, solata	Jabolko, paprika, paradižnik
Petek 27. 9.	Masleni rogljiček, manj sladki kakav, jabolko	Telečja obara, BIO črni kruh**, sladoled	Jabolko, banana, orehi

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:  
Peter Kolmanič

**DOBER TEK!**

Organizator šolske prehrane:  
Urška Rigler



DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 30. 9.	Sezamova pletenka, rezina sira edamec, paradižnik, razredčen 100% jabolčni sok	Špageti v bolonjski omaki z več zelenjave, zeleno solata z radičem	Jabolko, hruška

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:  
Peter Kolmanič

**DOBER TEK!**

Organizator šolske prehrane:  
Urška Rigler