



## JEDILNIK NOVEMBER

| DATUM                      | MALICA  | KOSILO  | POP. MALICA                  |
|----------------------------|---|---|------------------------------|
| Ponedeljek<br>4.11.        | Mlečni rogljič<br>Topljeni sir<br>Zelena paprika<br>Čaj                                       | Pečenica<br>Kisla repa<br>Matevž  | Pomaranče<br>Orehi           |
| Torek<br>5.11.             | Sadni jogurt<br>Mandarina<br>Makovka<br>Mlečni namaz  | Porova juha<br>Makaronovo meso<br>Mešana solata<br>Sok                                | Banana<br>Jabolko            |
| Sreda<br>6.11<br><b>ŠM</b> | Bombeta s sirom in<br>bučnimi semeni<br>Suha salama<br>Češnjev paradižnik<br><br><b>Mleko</b> | Govedina stroganov<br>Riž<br>Zeljната solata<br>Sok                                   | Suho sadje<br>Mandarine      |
| Četrtek<br>7.11            | Črni kruh z orehi<br>Marmelada<br>Kisla smetana<br>Bela kava                                  | Korenčkova juha<br>Zelenjavni polpet<br>Pire krompir<br>Tatarska omaka                | Hruške<br>Jabolka            |
| Petek<br>8.11              | Cornfleks<br>Mleko<br>Banana  | Zelenjavna enolončnica z<br>lečo in piščančjim mesom<br>Kruh<br>Rižev narastek<br>Sok | Vanilijev<br>kaki<br>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



## JEDILNIK NOVEMBER

| DATUM                        | MALICA  | KOSILO   | POP. MALICA                |
|------------------------------|---|--|----------------------------|
| Ponedeljek<br>11.11          | Sirov burek<br>Sok  | Fižolova juha s<br>testeninami<br>Črni kruh<br>Palačinke                   | Jabolka<br>Banane          |
| Torek<br>12.11               | Čokoladni namaz<br>Pisan kruh<br>Čaj  | Džuveč riž<br>Svinjska pečenka<br>Omaka<br>Zelje v solati                  | Mandarine<br>Hruške        |
| Sreda<br>13.11<br><b>ŠSZ</b> | Tunin namaz<br>Polbeli kruh<br>Čaj<br><b>Rdeča paprika</b>  | Čufti<br>Pire krompir<br>Mešana solata<br>Sok                              | Orehi<br>Jabolka           |
| Četrtek<br>14.11             | Prosenka kaša na BIO<br>mleku<br>Kakav<br>Slive   | Cvetačna juha<br>Mlinci<br>Pečen piščanec<br>Omaka iz rdečega zelja<br>Sok | Suho sadje<br>Jabolka      |
| Petek<br>15.11               | Tradicionalni slovenski<br>zajtrk: BIO kruh, BIO<br>maslo, BIO mleko, med,<br>jabolko<br>Polnozrnata štručka<br>Piščančja salama<br>Kisle kumarice<br>100% jabolčni sok | Boranja z govejim<br>mesom in krompirjem<br>Kruh<br>Rolada<br>Sok          | Kaki vanilija<br>Pomaranče |

\*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

**DOBER TEK!**



## JEDILNIK NOVEMBER

| DATUM                    | MALICA   | KOSILO  | POP. MALICA              |
|--------------------------|--|---|--------------------------|
| Ponedeljek<br>18.11      | Koruzni kosmiči<br>Navadni BIO jogurt<br>Mandarina                 | Sirovi tortelini v<br>paradižnikovi omaki<br>Mešana solata<br>Jabolko                                   | Grozdje<br>Hruške        |
| Torek<br>19.11           | Pletenka<br>Topljen sir<br>Bela kava<br>Hruška                     | Goveji trakci v omaki<br>Kruhovi cmoki<br>Rdeča pesa<br>Sok   | Kaki vanilija<br>Jabolka |
| Sreda<br>20.11<br><br>ŠM | Polnozrnata bombeta<br>Rezina sira<br>List solate<br><br>BIO mleko | Prežganka<br>Musaka<br>Mešana solata  | Orehi<br>Banane          |
| Četrtek<br>21.11         | Polnozrnati kruh<br>Piščančja pašteta<br>Rezina korenčka<br>Čaj    | Piščančji paprikaš<br>Široki polnozrnati<br>rezanci<br>Zelena solata s koruzo<br>Sok                    | Korenje<br>Jabolko       |
| Petek<br>22.11           | Mlečni gres z BIO<br>mlekom<br>Kakav<br>Banana                     | Bučkina kremna juha<br>Pečen ribji file<br>Masleni krompir s<br>peteršiljem<br>Zelena solata s čičeriko | Pomaranče<br>Suho sadje  |

\*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 **vođe** 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

**DOBER TEK!**



## JEDILNIK NOVEMBER

| DATUM                        | MALICA  | KOSILO   | POP. MALICA           |
|------------------------------|---|--|-----------------------|
| Ponedeljek<br>25.11          | Polnozrnati kruh<br>Ribji namaz<br>Češnjev paradižnik<br>Čaj            | Telečja obara z žličniki<br>in zelenjavo<br>Kruh<br>Sadni cmoki z<br>drobtinami      | Hruške<br>Mandarine   |
| Torek<br>26.11               | Hot dog štručka<br>Piščančja hrenovka<br>Gorčica<br>Kisle kumare<br>Čaj | Kremna bučna juha<br>Zelenjavna rižota<br>Mešana solata<br>Sok                       | Pomaranče<br>Slive    |
| Sreda<br>27.11<br><b>ŠSZ</b> | BIO kruh<br>Jajčni namaz<br>Češnjev paradižnik<br>Čaj<br><b>Jabolka</b> | Goveja juha z rezanci<br>Kuhana govedina<br>Pražen krompir<br>Sladko zelje v omaki   | Jabolko<br>Grozdje    |
| Četrtek<br>28.11             | Polnozrnata žemlja<br>Suha salama<br>Sok                                | Špageti v lososovi omaki<br>Kitajsko zelje v solati<br>Sok                           | Lešniki<br>Suho sadje |
| Petek<br>29.11               | Cornfleks<br>Jogurt<br>Banana   | Piščančji zrezek po<br>dunajsko<br>Pire krompir<br>Kuhana zelenjava<br>Mešana solata | Korenček<br>Jabolka   |

\*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