



JEDILNIK MAREC

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 3. 3	Mlečni zdrob, kakav, banana	Fižolova juha, ržen kruh, borovničevi cmoki s cimetovim posipom	Jabolko, korenček,
Torek 4. 3	Pustni krof, jabolko, čaj	Tortelini v paradižnikovi omaki, zelena solata z radičem in fižolom	Melona, pomaranča
Sreda 5. 3 ŠM	Koruzni kruh, tamar namaz, jabolko Mleko	Polnozrnati špageti s haše omako, Zeljna solata	Jabolko, paprika
Četrtek 6. 3	Bio ajdov kruh**, tunin namaz, korenček, čaj	Puranji zrezki v zelenjavni omaki, pire krompir, zelena solata z radičem, limonada	Banana, pomaranča
Petek 7. 3	Sirov burek, sok	Goveji golaž, polenta, rdeča pesa, ovsen piškot s suhim sadjem	Hruška, orehi

*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 MAREC

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 10. 3	Črna žemlja, sir gauda, paradižnik, čaj	Segedin, bio polbeli kruh**, jabolčna pita	Pomaranča, suhe slive
Torek 11. 3	Ržen kruh**, eko maslo**, med, eko mleko**	Polnozrnate testenine s piščančjim ragujem, zelena solata z radičem, mandarina	Jabolko, hruška
Sreda 12. 3	Prosena kaša, suha sliva	Krompirjev golaž, pisan kruh, palačinka z marmelado	Jabolko, korenček
Četrtek 13. 3	Pizza, čaj, pomaranča	File postrvi, krompirjeva solata z zeljem, jabolčna čežana s smetano	Paradižnik, paprika
Petek 14. 3	Polnozrnata bombeta, bela kava	Stefani pečenka, pire krompir, zelena solata z radičem in čičeriko	Lešniki, pomaranča

*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 MAREC

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 17. 3	Pisan kruh, topljeni sir, paradižnik, čaj	Ričet, pirin kruh, palačinka s čokolado	Hruška, korenček
Torek 18. 3	Kajzerica, puranja šunka, paprika, čaj	Pečen piščanec, mlinci, sladko zelje v omaki, 100% sadni sok z vodo	Jabolko, paprika
Sreda 19. 3 ŠM	Ržen kruh, čokoladni namaz, eko mleko** Mleko	Čufti v paradižnikovi omaki, pire krompir, solata z motovilcem, pomaranča	Pomaranča, suhe brusnice
Četrtek 20. 3	Sadni jogurt, koruzni kosmiči, banana	Boranja, kruhov cmok, zelenja solata z radičem, jabolčni čips	Jabolko, orehi
Petek 21. 3	Ovsen kruh, eko maslo, slivova marmelada, eko mleko**	Polnozrnat testenine s tuno v paradižnikovi omaki z zelenjavo, sok	Jabolčni krehli, 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

DOBER TEK!



JEDILNIK MAREC

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 24. 3	Kmečki kruh, kisla smetana, jagodni džem, čaj	Jota z repo, ržen kruh, sadna rezina	Banana, orehi
Torek 25. 3	Polbela žemlja, kuhan pršut, paprika, čaj	Makaronovo meso, zelena solata z radičem in čičeriko, jabolčni sok	Jabolko, paprika
Sreda 26. 3 ŠSZ	Mlečni riž, kakav Jabolko	Dunajski zrezek, pražen krompir, tatarska omaka, zelena solata	Jabolko, lešniki
Četrtek 27. 3	Ovsen kruh, tunin namaz s skuto, paradižnik, čaj	Zelenjavna juha, rižota s piščancem, zelena solata z radičem in fižolom, pomaranča	Jabolko, pomaranča
Petek 28. 3	Bio buhtelj**, eko vaniljev jogurt**, hruška	Rženi njoki v smetanovi omaki z gobami, mešana solata	Hruška, korenček

*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 MAREC

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 31. 3	Kefir, bio koruzna bombeta**	Pasulj, polbel kruh, kompot	Banana, orehi

*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!