

JEDILNIK OD 3. 2. DO 7. 2. 2020

Pri malici in kosilu je 100% sok mešan z vodo ali pa voda, čaj sladkan z medom. V jedilnici so tri vrste kruha G. Poleg redne malice je tudi maslo L. Kosmiči G so poleg mleka L za shemo šolskega mleka. Vsi kruhi vsebujejo alergen gluten.

Shema mleka Vsak dan mleko L Kmetije Ule	MALICA Dnevno tris sadja in sveže zelenjave	KOSILO Pri kosilu dnevno vsaj ena vrsta solate in sadja.
PONEDELJEK ž 3. 2.	Koruzni kruh bio G pšenica, med Sopotnik, marmelada, maslo, šipkov čaj, ekološko sadje in zelenjava, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio	Grahova juha z vlivanci G pšenica, J, rižota s piščančjim mesom, mešana solata, sadna kupa L, solata bio kristalka, rdeča pesa, zelje, borovničev sadni sirup 100% mešan z vodo, voda, ekološko sadje in zelenjava, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio
TOREK ž 4. 2.	Mlečni zdrob G pšenica, L, sadna polivka, ržen bio kruh G pšenica, L, bezgov sadni sirup 100% mešan z vodo, eko kruh (polbel, mešan, ržen)	Paradižnikova bio juha, bio goveja hrenovka, pire krompir špinača G pšenica, L, solata kristalka, cvetača, brokoli, pomarančni sadni sirup 65 % mešan z vodo, voda, eko kruh (polbel, mešan, ržen)
SREDA ž 5. 2.	Štručka L, G pšenica, hamburška slanina, paprika, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio Shema šolskega sadja in mleka - skuta	Špageti G pšenica, J, S, haše omaka G pšenica, zeljna solata, solata kristalka, paprika, mlečna strnjenka L, bezgov sadni sirup 100% mešan z vodo, voda, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio
ČETRTEK p 6. 2.	Tunin namaz R1, L, polbela ovsena bio štručka G pšenica, zelena, jagodni čaj, kruh črni, mešan ajdov bio, polbeli	Dunajski zrezek iz bio piščančjega mesa, G pšenica, J, pečen krompir, dušena zelenjava, solata kristalka, rdeča pesa, čičerika, višnjev sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, kruh črni, mešan ajdov bio, polbeli
PETEK 7. 2.	Kebab piščančji zavitek, solata kristalka, jabolčni sadni sirup 100 % mešan z vodo, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio	Puran v smetanovi omaki, svedrčki, solata kristalka, kumarice, leča, smuthi bio, voda, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio

Glavna kuharica – Veronika Klopčič

Dober tek!

Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

Organizator prehrane - Nada Brezovar

JEDILNIK OD 10. DO 14. 2. 2020

Pri malici in kosilu je 100% sok mešan z vodo ali pa voda, čaj sladkan z medom. V jedilnici so tri vrste kruha G. Poleg redne malice je tudi maslo L. Kosmiči G so poleg mleka L za shemo šolskega mleka. Vsi kruhi vsebujejo alergen gluten.

Shema mleka Vsak dan mleko L Kmetije Ule	MALICA Dnevno tris sadja in sveže zelenjave	KOSILO Pri kosilu dnevno vsaj ena vrsta solate in sadja.
PONEDELJEK ž 10. 2.	Ajdova žemlja G pšenica, čokoladni namaz L, čokoladni mleko L bio Sešlar, kruh z manj soli, polbeli, ovsen bio	Piščančji paprikaš G pšenica, svaljki rženi G pšenica, rž, J, L, solata kristalka, rdeča pesa, cvetača, borovničev sadni sirup 100% mešan z vodo, voda, ekološko sadje in zelenjava, kruh z manj soli, polbeli, ovsen bio
TOREK p 11. 2.	Ržena bombeta G pšenica, rž, salama puranja, korenje, borovničev sadni sirup 100% mešan z vodo, eko kruh (pirin, ovsen, ržen)	Juha s fritati G pšenica, J, L, svinska pečenka J, G pšenica, pire krompir L, solata kristalka, rdeča pesa, zelje, čičerika, jagodni kompot, eko kruh (pirin, ovsen, ržen)
SREDA ž 12. 2.	Pletenka G pšenica, L, piščančji zrezek, kumarice, planinski čaj, ekološko sadje in zelenjava, kruh pisan mešan, polbeli, ajdov mešan bio Shema šolskega sadja in mleka - jabolko	Ješprenj G- pira zelenjavni, sirov štrukelj - skuta kmetije Kastelic G pšenica, L, J, S, solata kristalka, koruza, korenje, višnjev sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, kruh pisan mešan, polbeli, ajdov mešan bio
ČETRTEK p 13. 2.	Polbela blazinica s šunko G pšenica, korenje bezgov sadni sirup 100% mešan z vodo, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio	Polški boloneze G pšenica, J, solata kristalka, koruza, fižol, šamrole G pšenica, L, bezgov sadni sirup 100% mešan z vodo, voda, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio
PETEK ž 14. 2.	Štručka polnozrnata G pšenica, S, sir edamec L, bela kava L, suhe marelice	Pečen file brancina G pšenica, L, pečen krompir, dušena zelenjava (cvetača, korenje, brstični ohrovt), radič, fižolom, kristalka, jabolčni sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda

Glavna kuharica – Veronika Klopčič

Dober tek!

Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

Organizator prehrane - Nada Brezovar

JEDILNIK OD JEDILNIK OD 17. 2. DO 21. 2. 2020

Pri malici in kosilu je 100% sok mešan z vodo ali pa voda, čaj sladkan z medom. V jedilnici so tri vrste kruha G. Poleg redne malice je tudi maslo L. Kosmiči G so poleg mleka L za shemo šolskega mleka. Vsi kruhi vsebujejo alergen gluten.

Shema mleka Vsak dan mleko L Kmetije Ule	MALICA Dnevno tris sadja in sveže zelenjave	KOSILO Pri kosilu dnevno vsaj ena vrsta solate in sadja.
PONEDELJEK ž 17. 2.	počitnice	počitnice
TOREK p 18. 2.	počitnice	počitnice
SREDA 19. 2.	počitnice	počitnice
ČETRTEK p 20. 2.	počitnice	počitnice
PETEK ž 21. 2.	počitnice	počitnice

Glavna kuharica – Veronika Klopčič

Dober tek!

Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

Organizator prehrane - Nada Brezovar

JEDILNIK OD 24. 2. DO 28. 2. 2020

Pri malici in kosilu je 100% sok mešan z vodo ali pa voda, čaj sladkan z medom. V jedilnici so tri vrste kruha G. Poleg redne malice je tudi maslo L. Kosmiči G so poleg mleka L za shemo šolskega mleka. Vsi kruhi vsebujejo alergen gluten.

Shema mleka Vsak dan mleko L Kmetije Ule	MALICA Dnevno tris sadja in sveže zelenjave	KOSILO Pri kosilu dnevno vsaj ena vrsta solate in sadja.
PONEDELJEK 24. 2.	Temna žemlja G pšenica, piščančja šunka, paprika, breskov čaj, ekološko sadje in zelenjava kruh koruzni, polbeli, ovsen bio	Juha z žličniki G pšenica, J, svinska pečenka, rizi bizi, solata kristalka, rdeča pesa, koruza, pomarančni sadni sirup 65 % mešan z vodo, voda, ekološko sadje in zelenjava, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio
TOREK 25. 2.	SAMOPOSTREŽNA MALICA Malico vam pripravlja Aljoša Kukovica gostilna Ribnik Shema šolskega sadja in mleka – ohrovt, cvetača, pomarančni sadni sirup 65 % mešan z vodo, eko kruh (pirin, ovsen, ržen)	Polžki s krompirjem G pšenica, J, pečen piščanec, solata kristalka, rdeč radič, leča, jabolčni sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, eko kruh (pirin, ovsen, ržen)
SREDA post 26. 2.	Koruzna štručka bio G pšenica, sir edamec L, solata, mleko bio Sešlar, kruh z manj soli, polbeli, ovsen bio	Zelenjavna juha G pšenica, zdrobov narastek z bio jabolki G pšenica, J, L, solata kristalka, brokoli, fižol, borovničev sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, kruh z manj soli, polbeli, ovsen bio
ČETRTEK 27. 2.	Žemlja ržena G pšenica, marmelada, maslo bio L, kakao L, S, kruh pisan mešan, polbeli, ajdov mešan bio	Goveji golaž iz bio govedine G pšenica, polenta L, solata kristalka radič štrucar, cvetača, bezgov sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda kruh pisan mešan, polbeli, ajdov mešan bio,
PETEK 28. 2.	Pečen file sveže postrvi, žemlja ajdova G pšenica, borovničev sadni sirup 100 % mešan z vodo, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio	Juha z ribano kašo G pšenica, J, bio telečje hrenovke, pire krompir L, solata kristalka, rdeč radič, čičerika, višnjev sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, kruh koruzni, polbeli, ovsen bio

Glavna kuharica – Veronika Klopčič Dober tek!