

JEDILNIK OD 4. 11. DO 8. 11. 2019

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 Kmetije Ule	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK ž 4. 11.	Ovsen bio toast s sirom <small>G</small> pšenica, oves, <small>L</small> , tuno <small>R1</small> , papriko, bezgov sadni sirup 100% mešan z vodo, voda, ekološko sadje in zelenjava	Pri kosilu dnevno vsaj ena vrsta solate in sadja. Rižota s piščančjim mesom in bučkami, solata kristalka, rdeča pesa, koruza, jogurt navadni kmetija Ule <small>L</small> , kruh ovsen bio, polbeli, ekološko sadje in zelenjava
TOREK p 5. 11.	Mlečna pletenka bio <small>G</small> pšenica, <small>L</small> , maslo bio <small>Z</small> z medom <small>L</small> , kakav mleko bio kmetije Sešlar <small>L</small> , mleko kruh (pirin, ovsen, ržen)	Pečen oslič <small>R1</small> , pire krompir kmetije Čebular <small>G</small> pšenica, <small>J</small> , <small>L</small> solata kristalka, radič, rukola sadni frape mleko bio kmetije Sešlar <small>L</small> , <small>L</small> , eko kruh (pirin, ovsen, ržen)
SREDA ž 6. 11.	Žemlja črna <small>G</small> pšenica, goveja salama, brstični ohrovt, borovnica, aronija sirup 100% mešan z vodo,), kruh, polbeli ržen, ovsen bio Shema šolskega sadja in mleka - hruške	Govedina v omaki <small>G</small> pšenica kruhovi cmoki, korenje blanširano bio, solata zeljna, rdeča pesa, soja <small>S</small> , višnja sadni sirup 100% mešan z vodo, voda, kruh, polbeli ržen, ovsen bio
ČETRTEK p 7. 11.	Ržena bombeta, sir zorjen 1 mesec kmetije Sešlar-demeter <small>L</small> edamec <small>L</small> , korenje, voda, jabolčni 100% sadni sirup mešan z vodo, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio	Čevapčiči bio govedine, pečen krompir, dušeno cvetača, brokoli, solata kristalka, kitajsko zelje, rdeča pesa, leča, bezgov sadni sirup 100% mešan z vodo, voda, kruh polbeli pirin bio, ovsen bio
PETEK ž 8. 11.	Ajdov kruh bio, pečen piščančji zrezek, solata, planinski čaj	Fižolova enolončnica <small>G</small> pšenica, jabolčna pita iz graham moke <small>G</small> pšenica, <small>L</small> , solata endivija, bučke, koruza, borovničev 100% sadni sirup mešan z vodo, ajdov kruh bio, polbeli

Glavna kuharica – Valerija Brvar

Dober tek!

Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

Organizator prehrane - Nada Brezovar

JEDILNIK OD 11. 11. DO 15. 11. 2019

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 Kmetije Ule	MALICA Dnevno tris sadja in sveže zelenjave	KOSILO Pri kosilu dnevno vsaj ena vrsta solate in sadja.
PONEDELJEK Ž 11. 11.	Buhtelj bio G pšenica, J, L, mleko pasterizirano L, korenje, kruh polbeli, ržen, ovsen bio ekološko sadje in zelenjava	Paradižnikova juha G pšenica, štefani pečenka J, G pšenica, L pire krompir L, solata kristalka, radič, leča, pomaranča sadni sirup 65 % mešan z vodo, voda, ekološko sadje in zelenjava, kruh polbeli, ržen, ovsen bio
TOREK P 12. 11.	Ovsena bombeta G pšenica, oves, ribji namaz R1, L, solata kristalka, planinski čaj, eko kruh (polbel, mešan, ržen)	Piščančje kračke v omaki, rizi bizi, solata endivija, rdeča pesa, fižol, jagoda sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, eko kruh (polbel, mešan, ržen), sadni desert
SREDA Ž 13. 11.	Štručka polnozrnata G pšenica, sesekljan pirin zrezek G pšenica, pira, J, solata kristalka, jabolčni 100 % sadni sirup mešan z vodo, kruh polbeli, ržen, ovsen bio Shema šolskega sadja in mleka - jabolko	Dunajski zrezek G pšenica, J, pražen krompir, dušena zelenjava paprika tri barve, solata kristalka, rdeča pesa, zelje, čičerika, višnja sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, kruh polbeli, ržen, ovsen bio
ČETRTEK P 14. 11.	Kajzarica ovsena G pšenica, oves, sadni jagodni namaz L, bezgov sadni sirup 100 % mešan z vodo), kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio	Makaronovo meso G pšenica, sadna solata, solata kristalka, ledenka, češnjev paradižnik borovničev 100 % sadni sirup mešan z vodo, voda, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio
PETEK Ž 15. 11.	Koruzni kruh v modelu G pšenica, piščančja šunka, bela napoli L, sveža paprika, čaj malina	Krompirjev golaž G pšenica, prekmurska gibanica iz eko skute Sešlar G pšenica, J, L, solata kristalka, motovilec, koruza, višnja sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda kruh koruzni, polbeli

Glavna kuharica – Valerija Brvar

Dober tek!

Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

Organizator prehrane - Nada Brezovar

JEDILNIK OD 18. 11. DO 22. 11. 2019

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 <small>L</small> Kmetije Ule	MALICA Dnevno tris sadja in sveže zelenjave	KOSILO Pri kosilu dnevno vsaj ena vrsta solate in sadja.
PONEDELJEK Ž 18. 11.	Mlečni riž <small>L</small> iz mleka kmetije Ule, borovničeva polivka, ržen kruh <small>G</small> pšenica, 100% bio jabolčni sok, ekološko sadje in zelenjava, kruh ržen, polbeli	Zelenjavna enolončnica (eko korenje, brez eko čebula, eko zelje, eko koleraba) cmoki marelični, solata kristalka, fižol, rdeča pesa, pomaranča sadni sirup 65 % mešan z vodo, voda, kruh ržen, polbeli
TOREK P 19. 11.	Ovsena bombeta <small>G</small> pšenica, mesnozelenjavni namaz <small>J</small> , borovničev 100% sadni sirup mešan z vodo, eko kruh (pirin, ovsen, ržen)	Pečen puran v omaki <small>L, G</small> pšenica, pire krompir kmetije Čebular, navadni jogurt <small>L</small> , solata kristalka, zelje, cvetača, jagodni sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, eko kruh (pirin, ovsen, ržen)
SREDA P 20. 11.	Sirov burek <small>G</small> pšenica, <small>L</small> , kefir bio sadni <small>L</small> , kruh polbeli, pirin bio Shema šolskega sadja in mleka – kaki, redkev, solata	Špageti polnozrnati bio s svinino v smetanovi omaki <small>G</small> pšenica, <small>J, L</small> , čokoladne kroglice iz pirine moke in ovsenih kosmičev, solata kristalka, zelje, koruza, bezgov sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, kruh polbeli, pirin bio
ČETRTEK Ž 21. 11.	Pirina štručka <small>G</small> pšenica, pira, hrenovka bio, kislina repa, borovničev 100 % sadni sirup mešan z vodo, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio	Ješprenj z govejim mesom <small>G</small> ječmen, pecivo <small>G</small> pšenica, <small>J, L</small> , skuta kmetije Kastelic, jagodna polivka, solata kristalka, radič, čičerika, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio borovničev 100 % sadni sirup mešan z vodo
PETEK Ž 22. 11.	Pletenka <small>G</small> pšenica, <small>L</small> , bela kava <small>L</small> , suho sadje, oreščki <small>O</small> orehi, kruh polbeli, ovsen bio	Pečen sveži file šarenke <small>R2</small> , krompir v kosih, brez zelenjave solata kristalka, paprika, rdeča pesa, bezgov sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda, kruh polbeli, ovsen bio

Glavna kuharica – Valerija Brvar

Dober tek!

Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

Organizator prehrane - Nada Brezovar

JEDILNIK OD 25. 11. DO 29. 11. 2019

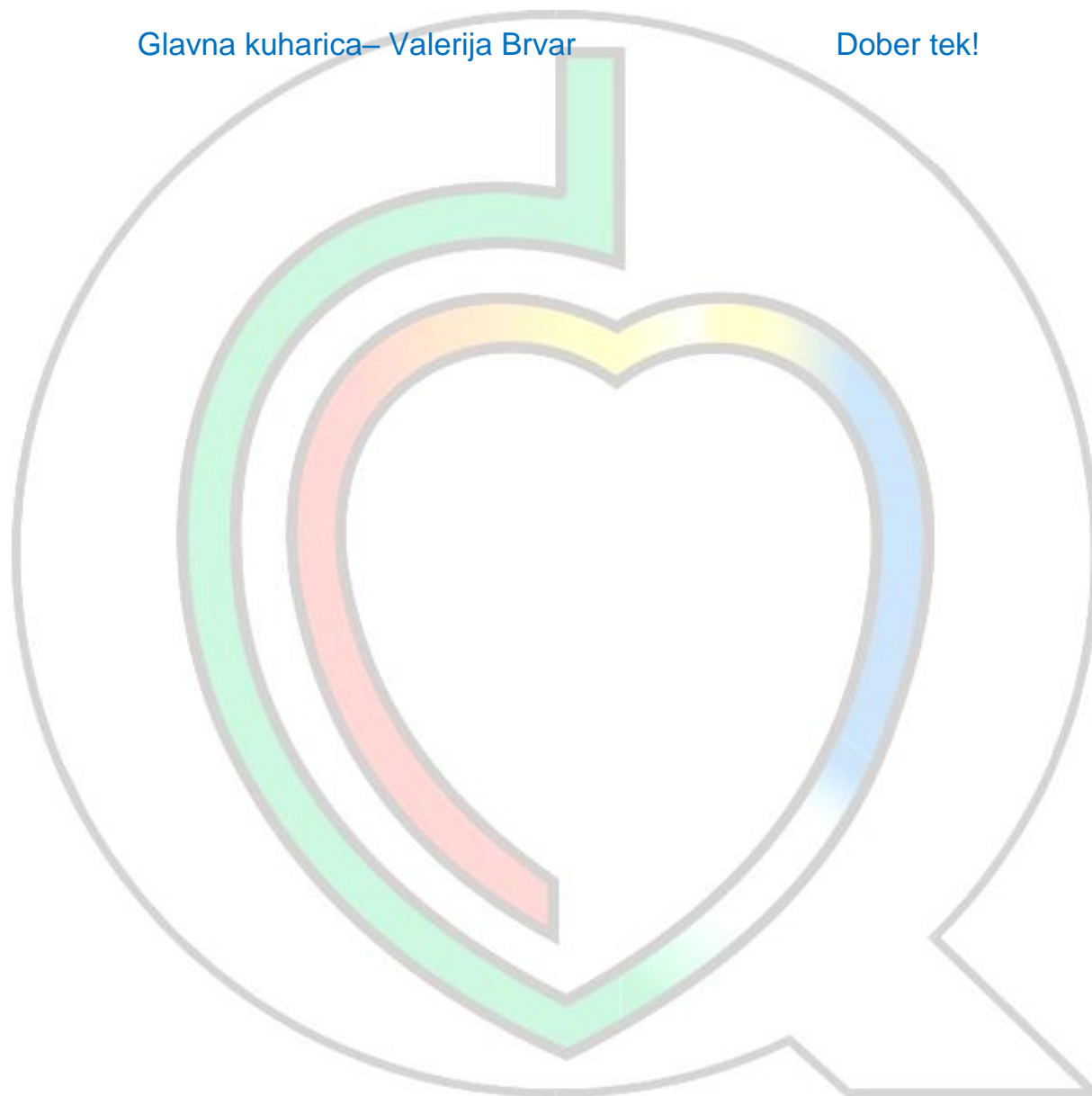
Pri malici in kosilu je 100% sok mešan z vodo ali pa voda, čaj sladkan z medom. V jedilnici so tri vrste kruha G. Poleg redne malice je tudi maslo L. Kosmiči G so poleg mleka L za shemo šolskega mleka. Vsi kruhi vsebujejo alergen gluten.

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 25. 11.	Sirova štručka G pšenica, L, šipkov čaj, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio ekološko sadje in zelenjava	Govedina z zelenjavo G pšenica, rizi bizi ali polenta G pšenica, solata kristalka, leča, koruza, jabolčni 100% sadni sirup mešan z vodo, voda, kruh polbeli, pirin bio, ovsen bio ekološko sadje in zelenjava , jogurt ego
TOREK ž 26. 11.	Temna žemlja G pšenica, tuna v olju R1, L korenje bio, eko kruh (polbel, mešan, ržen) bezgov sadni sirup 100 % mešan z vodo, voda	Piščančja obara z blecki G pšenica, J, svaljki rženi, solata kristalka, rdeča pesa, cvetača, jagodni 100 % sadni sirup mešan z vodo, voda eko kruh (polbel, mešan, ržen)
SREDA 27. 11.	Samopostrežna malica G pšenica, rž, oves, pira, J, L, malico vam pripravlja kuhar Gostišča Grof , pomarančni 65 % sadni sirup mešan z vodo, voda, kruh pirin bio, ovsen bio kruh , polbel Shema šolskega sadja in mleka – kislo zelje	Ohrovtova juha G pšenica, rižota iz svinine, solata kristalka, rdeča pesa, zelje, bezgov 100% sadni sirup mešan z vodo, voda, kruh pirin bio, ovsen bio , polbel
ČETRTEK ž 28. 11.	Rogljíč temni s koprivami G pšenica, mozarella L, kakav L, kruh polbel, ržen	Puranji ražnjiči, pire krompir, skutina rezina s sadjem, G pšenica, J, L, skuta eko kmetije Sešlar L, solata kristalka, ledenka, brokoli, borovničev 100 % sadni sirup mešan z vodo, voda, kruh polbel, ržen
PETEK ž 29. 11.	Korenšpic G pšenica, piščančja šunka, solata borovničev 100 % sadni sirup mešan z vodo, kruh polbeli, ajdov bio, ovsen bio	Mesna lasanja G, pšenica J, L, žitne ploščice Veroni, G pšenica, J, L, O orehi, solata kristalka, radič, fižol, višnjev 100 % sadni sirup mešan z vodo, voda, kruh polbeli, ajdov bio, ovsen bio



Glavna kuharica – Valerija Brvar

Dober tek!



Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

Organizator prehrane - **Nada Brezovar**