



## JEDILNIK – DECEMBER 2019



DATUM	DOPOLDANSKA MALICA	KOSILO	POPOLDANSKA MALICA
ponedeljek, 2. 12. 2019	ovseni kruh <sup>1</sup> kuhan pršut kisle kumare sadni čaj	čista juha s kroglicami <sup>1</sup> špageti z milansko omako <sup>1</sup> zelena solata s koruzo	črni kruh z manj soli <sup>1</sup> zeliščni namaz <sup>7</sup> mandarina
torek, 3. 12. 2019	pirin zdrob s cimetom <sup>1,7</sup> hruška	česnova juha pečen ribji file <sup>3,4</sup> krompirjeva solata	koruzni kruh <sup>1</sup> rezina sira <sup>7</sup> paradižnik
sreda, 4. 12. 2019	polnozrnat kruh <sup>1</sup> maslo med bela kava <sup>7</sup>	jota sadna skuta <sup>7</sup>	polbeli kruh <sup>1</sup> puranje prsi kisle kumare
četrtek, 5. 12. 2019	graham kruh <sup>1</sup> pečene jajce <sup>3</sup> sadni čaj hruška	paradižnikova juha pečene piščančje bedre mlinci <sup>1</sup> rdeča pesa	ovseni kruh <sup>1</sup> kefir <sup>7</sup> banana
petek, 6.12. 2019	miklavž <sup>1,3</sup> kakav <sup>7</sup> mandarina	čista juha z zakuho <sup>1</sup> špinača <sup>7</sup> kuhana govedina pire krompir	rženi kruh <sup>1</sup> EGO napitek <sup>7</sup>
ponedeljek, 9. 12. 2019	ovseni kruh <sup>1</sup> čičerikin namaz rdeča paprika zeliščni čaj	cvetačna juha goveji stroganov zdrobovi cmoki <sup>1,3</sup> zeljna solata	polnozrnata štručka <sup>1</sup> piščančja šunka paradižnik

torek, 10. 12. 2019	koruzni kruh <sup>1</sup> rezina edamca <sup>7</sup> paradižnik mleko <sup>7</sup>	fižolova juha svaljki z drobtinami <sup>1,3</sup> jabolčni kompot	graham kruh <sup>1</sup> zelenjavni namaz
sreda, 11 . 12. 2019	rženi kruh <sup>1</sup> puranje prsi kisle kumare sadni čaj	pečenica ajdova kaša z bučkami kisla repa grozdje	pirin kruh <sup>1</sup> maslo med kivi
četrtek, 12. 12. 2019	graham kruh <sup>1</sup> ribji namaz <sup>4</sup> zelena paprika sadni čaj	česnova juha makaronovo meso <sup>1</sup> solata s korenčkom	pletanka z rozinami <sup>1</sup> mleko <sup>7</sup>
petek, 13. 12. 2019	ajdov kruh z orehi <sup>1,8</sup> kefir <sup>7</sup> banana	čista juha z zakuho <sup>1</sup> dunajski zrezek <sup>1,3</sup> rizi bizi zelena solata	črni kruh <sup>1</sup> rezina sira mandarina
ponedeljek, 16. 12. 2019	graham kruh <sup>1</sup> šunkarica paradižnik sadni čaj	zelenjavna juha z lečo jabolčni zavitek <sup>1</sup>	ovseni kruh <sup>1</sup> sirni namaz paprika
torek, 17. 12. 2019	koruzni kruh <sup>1</sup> sadni jogurt <sup>7</sup> banana	bučna juha <sup>7</sup> piščančji zrezek v naravni omaki pražen krompir mešana solata	makovka <sup>1</sup> mleko <sup>7</sup>
sreda, 18. 12. 2019	rženi kruh <sup>1</sup> domača piščančja pašteta kislo zelje sadni čaj	čista juha z zvezdicami <sup>1</sup> lasanja <sup>1,3,7</sup> zelena solata s papriko	ajdov kruh <sup>1</sup> grški jogurt <sup>7</sup>
četrtek, 19. 12. 2019	koruzni kosmiči mleko <sup>7</sup> jabolko	gobova juha z ajdovo kašo mesna rižota zelena solata	rženi kruh <sup>1</sup> kuhan pršut kisle kumare

petek, 20. 12. 2019	ovseni kruh <sup>1</sup> skutin namaz z bučnimi semeni <sup>7</sup> kakav <sup>7</sup> suho sadje	prežganka <sup>3</sup> losos <sup>4</sup> maslen krompir zelena solata	rogljiček <sup>1,3</sup> jabolko
ponedeljek, 23. 12. 2019	prosenka kaša z mlekom in rozinami <sup>7</sup> kivi	porova juha svinjska pečenka zelenjavni riž mešana solata	koruzni kruh <sup>1</sup> sadna skuta <sup>7</sup>
torek, 24. 12. 2019	rženi kruh <sup>1</sup> sirni namaz z orehi <sup>7,8</sup> mandarina sadni čaj	zdrobova juha piščančji paprikaš široki rezanci <sup>1</sup> zelena solata s koruzo	mlečni kruh <sup>1</sup> maslo
sreda, 25. 12. 2019	PRAZNIK – božič		
četrtek, 26. 12. 2019	PRAZNIK – dan samostojnosti in enotnosti		
petek, 27. 12. 2019	NOVOLETNE POČITNICE		
ponedeljek, 30. 12. 2019	NOVOLETNE POČITNICE		
torek, 31. 12. 2019	NOVOLETNE POČITNICE		

**Učenci imajo čez cel dan na voljo jabolka in vodo.** Šola sodeluje v Shemi šolskega sadja. Zaradi različnih dejavnikov, ki lahko vplivajo na dobavo in pripravo hrane ter organizacije dela, si pridružujemo pravico do sprememb jedilnika. V sodelovanju s Komisijo za prehrano jedilnik pripravlja organizatorica prehrane, Barbara Ozbič Kirijakopulos, univ.dipl.inž.živil.tehnol.. Podrobnejše informacije o alergenih v živilih prejmete na tablah ob oglasni deski ali na telefonski številki .

**Skladno z Uredbo (ES) št. 1169/2011 in Uredbo o izvajanju uredbe (EU) (Uradni list RS, št. 6/14) ima šola izdelan seznam jedi z označenimi snovmi, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivosti.**

Seznam alergenov:

**1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica (npr. pira in horasan), rž, ječmen, oves ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:**

- (a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo;
- (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice ;
- (c) glukočnih sirupov na osnovi ječmena;
- (d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

**2. raki in proizvodi iz njih;**

**3. jajca in proizvodi iz njih;**

**4. ribe in proizvodi iz njih, razen:**

- (a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;
- (b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;

**5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;**

**6. zrnje soje in proizvodi iz njega, razen:**

- (a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob);
- (b) naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje;
- (c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja;
- (d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;

**7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen:**

- (a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- (b) laktitola;

**8. oreški**, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L.), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglans regia*), indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

**9. listna zelena in proizvodi iz nje;**

**10. gorčično seme in proizvodi iz njega;**

**11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;**

**12. žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;**

**13. volčji bob in proizvodi iz njega;**

**14. mehkužci in proizvodi iz njih.**