JEDILNIK

30. 11. - 4. 12. 2026

PONEDELJEK	**M/vrtec, 1.r**	Rogljič s šunko in sirom[*1a,3,7], šipkov čaj, mandarine
	M	Rogljič s šunko in sirom[*1a,3,7], šipkov čaj, mandarine
	K običajno	Bučna juha s **kvinojo**[*1a], piščančja rižota z zelenjavo, zelena solata z rdečo peso v solati, ananas
	K brezmesno	Bučna juha s **kvinojo**[*1a], ajdova kaša z zelenjavo in popečenim tofujem[*6], zelena solata z rdečo peso v solati, ananas
	M/PB	Polnozrnat kruh[*1a,11], korenčkov namaz[*7], jabolko
	M/PB vrtec	Polnozrnat kruh[*1a,11], korenčkov namaz[*7], jabolko
TOREK	**M/vrtec, 1.r**	**Kamutovo pecivo**[*1a], sir[*7], kisle kumarice, sadni čaj ŠS - jabolko
	M	**Kamutovo pecivo**[*1a], sir[*7], kisle kumarice, sadni čaj ŠS - jabolko
	K običajno	Zelenjavni ričet[*1c], **kruh**[*1a], carski praženec s polnozrnato pirino moko[*7,1a,3], malinov preliv, sveže sadje
	K brezmesno	Zelenjavni ričet[*1c], **kruh**[*1a], carski praženec s polnozrnato pirino moko[*7,1a,3], malinov preliv, sveže sadje
	M/PB	Ržena žemlja[*1a,b], naravni jogurt[*7]
	M/PB vrtec	Ržena žemlja[*1a,b], naravni jogurt[*7]
SREDA	**M/vrtec, 1.r**	Mlečni riž[*7], posip s cimetom, nashi
	M	Mlečni riž[*7], posip s cimetom, nashi
	K običajno	Brokoli – cvetačna juha[*1a], puranji zrezek v naravni omaki[*1a], pretlačen krompir[*7], zelena in zeljna solata s fižolom
	K brezmesno	Brokoli – cvetačna juha[*1a], sirov kanelon[*1a,3,7], pretlačen krompir[*7], zelena in zeljna solata s fižolom
	M/PB	Sirova štručka[*1a,7], mešano sveže sadje
	M/PB vrtec	Sirova štručka[*1a,7], mešano sveže sadje
ČETRTEK	**M/vrtec, 1.r**	**Ovsen kruh**[*1a,d], francoski namaz[*3,7,6,10,9], olive, limonada, hruška
	M	**Ovsen kruh**[*1a,d], francoski namaz[*3,7,6,10,9], olive, limonada, hruška
	K običajno	Korenčkova juha[*1a,3], tuna v smetanovi omaki[*4,7,1a], polnovredni špageti[*1a], riban sir[*7], zelena solata s koruzo, kaki
	K brezmesno	Korenčkova juha[*1a,3], tuna v smetanovi omaki[*4,7,1a], polnovredni špageti[*1a], riban sir[*7], zelena solata s koruzo, kaki
	M/PB	**Mleko**[*7], PZ prepečenec[*1a]
	M/PB vrtec	**Mleko**[*7], PZ prepečenec[*1a]
PETEK	**M/vrtec, 1.r**	Miklavževe dobrote[*1a,b,c,d,3,8,7,11] ŠS – **mleko**[*7]
	M	Miklavževe dobrote[*1a,b,c,d,3,8,7,11] ŠS – **mleko**[*7]
	K običajno	Segedin golaž s svinjskim mesom[*1a], krompir v kosih, ržen kruh[*1a,b], **banana**, sadni čaj
	K brezmesno	Segedin golaž z veg. hrenovkami[*1a,3,6,9], krompir v kosih, ržen kruh[*1a,b], **banana**, sadni čaj
	M/PB	Ajdova štručka[*1a], LCA sadni jogurt[*7]
	M/PB vrtec	Grisini[*1a], LCA sadni jogurt[*7]

ZAJTRK

PONEDELJEK	Čokoladni kosmiči z mlekom[*7,1a,c,d,6,8,5], sveže sadje
TOREK	Pisan kruh[*1a], namaz s piščancem in korenjem[*7,6,10], sadni čaj, sveže sadje
SREDA	Črni kruh[*1a], piščančja salama, sir[*7], sadni čaj, sveže sadje
ČETRTEK	Ajdove palačinke s skuto in marelično marmelado[*1a,b,3,7], mleko[*7], sveže sadje
PETEK	Kruh s semeni[*1a11], trdo kuhano jajce[*3], sveža zelenjava, sadni čaj

* v izrednih razmerah si pridržujemo pravico do sprememb jedilnika

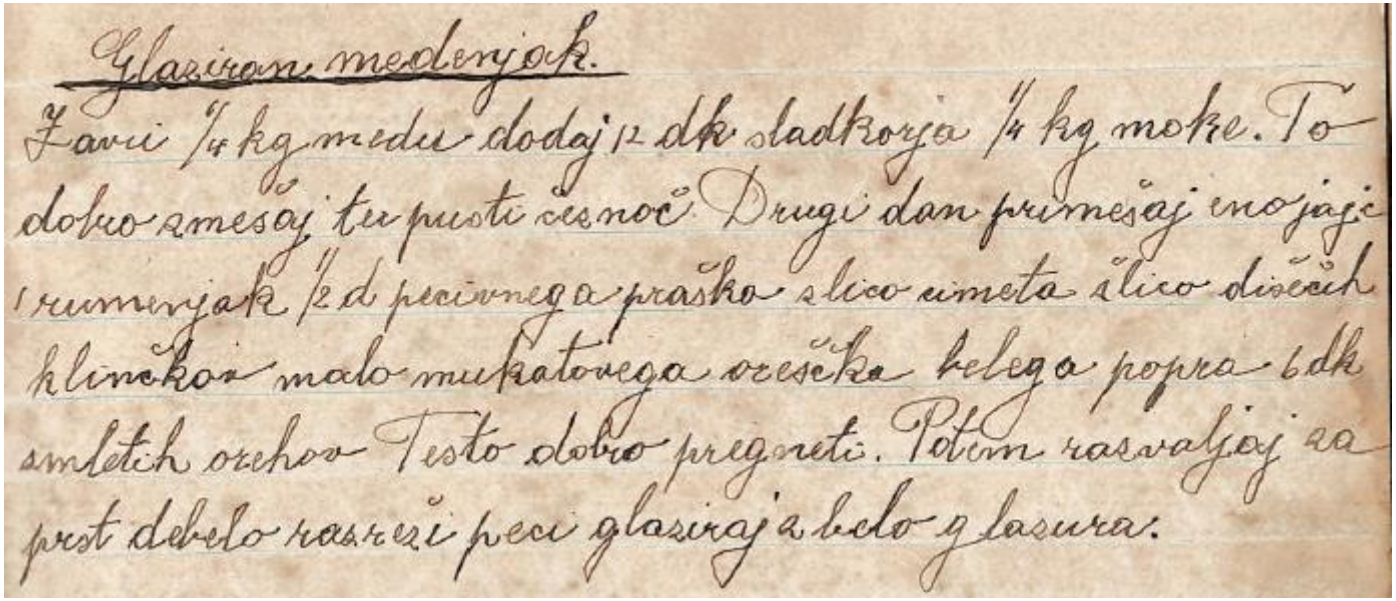
DOBER TEK !

** **jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij.**

*** **Ob živilu so nad pisano označeni alergeni, ki so v živilo dodani. Pripravljene jedi lahko zaradi možne navzkrižne kontaminacije v sledeh vsebujejo naslednje alergene:** [1]žita, ki vsebujejo gluten ([1a] iz pšenice in pire, [1b] iz rži, [1c] iz ječmena in [1d] iz ovsa), [2]rake, [3]jajca, [4]ribe, [5]arašide, [6]sojo, [7]mleko in mlečne proizvode, [8]oreščke, [9]listno zeleno, [10]gorčično seme, [11]sezamovo seme in v sledeh tudi [12]žveplov dioksid, [13]volčji bob, [14]mehkužce. Dnevno ponujamo različne vrste kruha, ki lahko vsebujejo alergene:[*1a-d,6,3,7,8,11.]

**** **ekološki živila so označena odebeljeno.** ***** ŠS – dodaten obrok iz EU šolske sheme.

150 let star recept za medenjake– iz zvezka receptov ge. Minke Urbančič



Glasiran medenjak.

Zavri ¼ kg medu dodaj 12 dkg sladkorja ¼ kg moke. To dobro zmesaj in pusti čez noč. Drugi dan primešaj eno jajce 1 rumenjak ½ dkg pecilnega praška žlico cimeta žlico drobnih klinčkov malo muškatovega oreščka belega popra 6 dkg zmletih orehov. Testo dobro pregneti. Potem razvaljaj za prst debelo razreži peci glaziraj z belo glazuro.