

Vodja šolske prehrane:  
Sabrina Barbarič, mag. prof. pouč. go. in kem.

Ravnatelj šole:  
Aljoša Bradač, mag. posl. ved



## JEDILNIK ZA MESEC JANUAR

3.teden DATUM	ZAJTRK	KOSILO	POPOLDANSKA MALICA
<b>Ponedeljek</b> 17. 1. 2022	Pšenični zdob na <b>domačem mleku kmetije Dirnbek Kranjc</b> (1,7), ½ banane, posip, kruh (1)	Korenčkova juha (1), kus kus rižota s puranjim mesom in zelenjavo, rdeča pesa v solati	Domače biskvitno pecivo s sadjem (1,3)
<b>Torek</b> 18. 1. 2022	Kmečki kruh (1), domač zelenjavni namaz (7), <b>jabolko Sadjarstva Toš</b> , čaj	Kokošja juha z <b>domačimi jušnimi rezanci</b> (1,3), čufti v paradižnikovi omaki (1,3), pire krompir s čičeriko (7), kitajsko zelje v solati	<b>Eko kivi</b> , masleni keksi (1,7)
<b>Sreda</b> 19. 1. 2022	Rženi kruh (1), aljaževa klobasa, kisle kumarice, čaj	Porova juha (1,9), pečene piščančje krače, mlinci na kisli smetani (1,3,7), zelena solata s fižolom	Banana
<b>Četrtek</b> 20. 1. 2022 <b>BREZMESNI DAN</b>	Kruh veselko (1), domač tunin namaz s koruzo (4,7), hruška, čaj	Zelenjavna juha s stročnicami in <b>bio jajcem</b> (1,3), široke testenine z makom (1,3), domači jabolčni kompot	Rženi kruh (1), zelenjavni krožnik (paprika, <b>eko korenje</b> )
<b>Petek</b> 21. 1. 2022	Fit kraljeva štručka (1), bela kava (7), kaki vanilija	Cvetačna juha s čebulo (7), goveji golaž z <b>eko koruzno polento</b> (1), <b>solata iz eko stročjega fižola</b> in čebule	Ovseni kruh (1), sadni krožnik

\*Živilo je iz ekološke pridelave oziroma lokalno pridelanih živil.

\*Tradicionalna Slovenska jed.

**Legenda prisotnih alergenov:**

1-žita, ki vsebujejo gluten; 2- raki; 3- jajca; 4- ribe; 5- arašidi (kikiriki); 6- soja; 7- mleko, ki vsebuje laktozo, 8- lupinasto sadje (oreščki); 9- listna zelena; 10- gorčično seme; 11- sezamovo seme; 12- žveplov dioksid in sulfiti v konc. » 10 mg/kg; 13- volčji bob; 14- mehkužci.