



JEDILNIK – OKTOBER 2023

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 2.10.	Vanilijev žepok BIO mleko	Porova juha Tortelini v paradižnikovi omaki Zeljната solata Sok	Breskev Jabolko
Torek 3.10.	Maslo Marmelada BIO mešani koruzni kruh Zelišči čaj z limono	Zelenjavna juha Kus kus Puranji zrezki v gobovi omaki Mešana solata	Grozdje Jabolko
Sreda 4.10. ŠSZ	Sezamova štručka Rezina sira Češnjev paradižnik Sadni čaj Grozdje	Bistra juha z rezanci Ribji file Masleni krompir BIO solata s koruzo	Jabolko Hruška
Četrtek 5.10.	Mesno-zelenjavni namaz Polnozrnat kruh Zelena paprika Sadni čaj	Krompirjev golaž BIO kruh Sadna solata s smetano	Suho sadje Lešniki
Petek 6.10.	Mlečni riž Kakavov posip Banana Čaj	Polnjene paprike Pire krompir Zelena solata z radičem Sadje Sok	Slive Korenček

*Lastna pridelava (krompir, med), **bio živilo/eko pridelava,

ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

ŠM – Šolska shema: šolsko mleko

Učenci imajo dostop do pitne **vode** v jedilnici, na pitnikih in v učilnicah. V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil in ob dnevih dejavnosti, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij. Jedi lahko vsebujejo **snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost**, ki so navedeni v [Prilogi II Uredbe EU 1169/2011](#), str. 43 (objavljeno na spletni strani šole in v šolski jedilnici).

Vodja kuhinje:
Peter Kolmanič

DOBER TEK!

Organizator šolske
prehrane:
Ana Gril



JEDILNIK – OKTOBER 2023

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 9.10.	Sirov polžek Čaj	Zelenjavna enolončnica s čičeriko Ajdovi štruklji z lešnikovo kremo Čaj	Suho sadje Lešniki
Torek 10.10.	BIO pšenični ovseni kruh Jajčni namaz Zelena paprika Čaj	Goveji zrezki v naravni omaki Zdrobov cmok Rdeča pesa Sok	Jabolko Hruška Zelena paprika
Sreda 11.10. ŠSZ	BIO navadni jogurt Koruzni kosmiči Jabolko Čaj Korenček	Pečeno piščančje bedro Zelnata omaka 3 žita BIO solata z radičem Sok	Grozdje Jabolko
Četrtek 12.10.	BIO mešana koruzna bombetka Piščančja prsa Češnjev paradižnik Čaj	Ričet Polnozrnat kruh Carski praženec s pirino moko Sok	Jabolko Hruška Grozdje
Petek 13.10.	Rženi kruh Maslo Med Hruška Čaj	Bučna juha Sesekljana pečenka Pražen krompir Paradižnik in kumare v solati	Slive Hruška

*Lastna pridelava (krompir, med), **bio živilo/eko pridelava,

ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

ŠM – Šolska shema: šolsko mleko

Učenci imajo dostop do pitne **vode** v jedilnici, na pitnikih in v učilnicah. V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil in ob dnevih dejavnosti, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij. Jedi lahko vsebujejo **snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost**, ki so navedeni v [Prilogi II Uredbe EU 1169/2011](#), str. 43 (objavljeno na spletni strani šole in v šolski jedilnici).

Vodja kuhinje:
Peter Kolmanič

DOBER TEK!

Organizator šolske
prehrane:
Ana Gril



DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 16.10.	Polnozrnat rogliček Bela kava Sadje	Prežganka Piščančji trakci v zelenjavni omaki Široki rezanci Mešana solata	Jabolko Banana Paprika
Torek 17.10.	Pirin mlečni zdrob s kakavovim posipom Banana BIO čaj	Segedin BIO polenta BIO kruh Rdeča pesa Čaj	Jabolko Hruška Korenček
Sreda 18.10. ŠM	Polbeli kruh Tunin namaz Koruza in paradižnik Mleko	Cvetačna kremna juha Zelenjavna rižota Ribani sir Kitajsko zelje v solati	Jabolko Hruška Paradižnik
Četrtek 19.10.	BIO sadni jogurt BIO mešani ovseni žepek Čaj	Zelenjavna juha Mesno-zelenjavna lasanja Mešana solata (zelena solata, motovilec)	Suho sadje Jabolko Breskev
Petek 20.10.	BIO pica Čaj	Goveja juha z rezanci Kuhana govedina Kolerabna omaka Pire krompir Zelena solata s koruzo	Jabolko Lešniki

JEDILNIK – OKTOBER 2023

*Lastna pridelava (krompir, med), **bio živilo/eko pridelava,
ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava
ŠM – Šolska shema: šolsko mleko

Učenci imajo dostop do pitne **vode** v jedilnici, na pitnikih in v učilnicah. V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil in ob dnevih dejavnosti, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij. Jedi lahko vsebujejo **snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost**, ki so navedeni v [Prilogi II Uredbe EU 1169/2011](#), str. 43 (objavljeno na spletni strani šole in v šolski jedilnici).

Vodja kuhinje:
Peter Kolmanič

DOBER TEK!

Organizator šolske
prehrane:
Ana Gril



DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 23.10.	Skutin namaz z zelišči Temni kruh Orehi Čaj	Korenčkova juha Puranje nabodalo Masleni krompir Zelenjavna priloga Mešana solata	Slive Hruške
Torek 24.10.	BIO pšenični slanik BIO navadni jogurt Sliva Čaj	Piščancji zrezki v smetanovi omaki Svaljki BIO zelena solata s čičeriko Sok	Grozdje Hruška
Sreda 25.10. ŠSZ	BIO hot dog (bio štručka in bio hrenovka) Čaj Jabolko	Jota Polnozrnat kruh Čokoladni puding na piškotih Sok	Jabolko Banana Orehi
Četrtek 26.10.	BIO buhtelj z ekološko marmelado BIO mleko	Brokolijeva kremna juha Polnozrnat špageti v bolonjski omaki Zelje na solati	Hruška Jabolko
Petek 27.10.	Sirova štručka Kuhan pršut Zelena paprika in paradižnik Čaj	Pečeni file lososa Krompir v kosih Špinačna omaka Mešana solata	Suho sadje Lešniki

JEDILNIK – OKTOBER 2023

*Lastna pridelava (krompir, med), **bio živilo/eko pridelava,

ŠSZ – Šolska shema: Šolsko sadje in zelenjava

ŠM – Šolska shema: šolsko mleko

Učenci imajo dostop do pitne **vode** v jedilnici, na pitnikih in v učilnicah. V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil in ob dnevih dejavnosti, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Jedilnik je namenjen učencem brez prehranskih alergij. Jedi lahko vsebujejo **snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost**, ki so navedeni v [Prilogi II Uredbe EU 1169/2011](#), str. 43 (objavljeno na spletni strani šole in v šolski jedilnici).

Vodja kuhinje:
Peter Kolmanič

DOBER TEK!

Organizator šolske
prehrane:



OB Osnovna šola
Pivžin
Kočevje

