



JEDILNIK FEBRUAR

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 3. 2.	Rezina sira Polnozrnat kruh Jabolko Bela kava	Prežganka Polnozrnat špageti carbonara Zelena solata s koruzo	Ananas Banana
Torek 4. 2	BIO navadni jogurt Kifelj Orehi	Paradižnikova juha Mesni polpeti Pire krompir Mešana solata	Kaki Hruške
Sreda 5. 2 ŠSZ	Polbeli kruh Jajčni namaz Češnjev paradižnik Čaj z limono Mandarina	Segedin Polenta Jabolko	Banana Jabolko
Četrtek 6. 2	Mlečni gres na BIO mleku s kakavovim posipom Banana	Piščančji file po dunajsko Pražen krompir Zeljната solata s korenčkom	Palčke korenčka Jabolko
Petek 7. 2	Polbeli kruh Piščančja pašteta Rezine paprike Čaj	Enolončnica s piro in lečo Domač marmorni kolač Sok	Suho sadje Banana

*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:
Urška Rigler



JEDILNIK FEBRUAR

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 10. 2	Bombetka s sirom in bučnimi semeni Piščančja salama Rezina zelene solate Čaj	Goveji golaž Kruhov cmok Rdeča pesa	Banana Hruška
Torek 11. 2	Bio sadni jogurt Žemlja s semeni Jabolko	Puranji trakci v gobovi omaki Svaljki Zelena solata s čičeriko Sok	Rezine korenčka Jabolko
Sreda 12. 2 ŠM	Ovseni kruh Maslo Med Jabolko Mleko	Piščančje hrenovke Špinačna omaka Pire krompir Sok	Zelena paprika Jabolko
Četrtek 13. 2	Mlečni riž Kakavov posip Banana	Bistra juha z rezanci Metuljčki z zelenjavo Parmezan Zeljната solata	Mandarina Kaki
Petek 14. 2	Tunin namaz Polbeli kruh Češnjev paradižnik Čaj z limono	Trojka Polnozrnat kruh Domače skutino pecivo	Orehi Jabolko

*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

Organizator šolske prehrane:
Urška Rigler

DOBER TEK!



JEDILNIK FEBRUAR

DATUM	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
Ponedeljek 17. 2	Ajdova štručka Topljeni sir Rezina paradižnika Čaj z limono	Telečja obara Polnozrnat kruh Hruška Jabolčni zavitek	Suho sadje Banana
Torek 18. 2	BIO sadni jogurt Polnozrnata bombetka Banana	Milijonska juha Svinjska pečenka Dušeni riž z korenčkom Kitajsko zelje v solati	Jabolko Mandarine
Sreda 19. 2	Polnozrnat kruh Skutin namaz z orehi Čaj	Govedina stroganov Kus kus Rdeča pesa	Hruške Mandarine
ŠSZ	Jabolko		
Četrtek 20. 2	Polnozrnat rogljiček Kakav Sadje	Čufti v paradižnikovi omaki Pire krompir Mešana solata Sok	Ananas Jabolko
Petek 21. 2	Kajzarica Suha salama Kisle kumarice	Cvetačna kremna juha Zelenjavna rižota Ribani sir Solata	Jabolko Lešniki

*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

Organizator šolske prehrane:
Urška Rigler

DOBER TEK!