

# JEDILNIK ZA NOVEMBER OŠ JANKA RIBIČA CEZANJEVCI



Datum	Dopoldanska malica	Kosilo	Popoldanska malica
To 2.	Segedin golaž, črni kruh	Zelenjavna juha z jušnimi kroglicami, polnozrnate testenine, tunina omaka, solata s koruzo	Zelenjavna juha z jušnimi kroglicami, črni kruh, jabolka
Sr 3.	Pirin kruh, sadni jogurt, musli, jabolka	Paradižnikova juha, tortelini v smetanovi omaki, fižolova solata, biskvitno pecivo	Sezamova štručka, mleko
Če 4.	Mlečni riž, kakavov posip, banana	Goveja juha z ribano kašo, pire krompir, kremna špinača, sojin polpet	Črni kruh, sojin polpet, narezana zelenjava
Pe 5.	Ovseni kruh, čokoladni namaz, zeliščni čaj	Porova juha, ocvrti ribji file, tatarska omaka iz jogurta in zelišč, kuhan krompir, zelena solata	Ovseni kruh, topljeni sir, čaj, sadje
Po 8.	<b>Shema mleka: skuta</b> Buhtelj, mleko	Boranja, kruh, muffin	Boranja, kruh
To 9.	<b>Shema zelenjave: korenček</b> Polnozrnati kruh, sirni namaz z zelišči, sadni čaj	Milijonska juha, goveji zrezek v zelenjavni omaki, pražen krompir, zeljna solata	Mešani kruh, marmelada, mleko
Sr 10.	Pirin kruh, jetrna pašteta, kisle kumare, planinski čaj	Ričet, kruh, palačinke, mešani kompot	Palačinke, mešani kompot
Če 11.	Ovseni kosmiči kuhani na mleku, kakavov posip, suhe fige	<b>Martinovo</b> Goveja juha z zvezdicami, pečene piščančje krače, mlinci, rdeče zelje	Polnozrnata žemlja, sadni kefir, grozdje
Pe 12.	Makovka, bela kava, grozdje	Mineštra, šolska pica, čaj/sok, (solata)	Šolska pica, čaj/sok

# JEDILNIK ZA NOVEMBER OŠ JANKA RIBIČA CEZANJEVCI



Teden tradicionalnih lokalnih jedi				
Po 15.	Ržen kruh, zaseka, čebula, zeliščni čaj z limono in medom	Kisla juha s svinjskim mesom, ajdov krapec, jabolčni kompot		Ajdov krapec, jabolčni kompot
To 16.	Kvasenica, čaj z medom	Juha z ajdovo kašo, pečeno zelje (z rižem in mletim mesom)		Juha z ajdovo kašo, kruh
Sr 17.	<b>Shema sadja: jabolka</b> Koruzni žganci, mleko	Bograč, kruh, postžjača, 100 % jabolčni sok		Bograč, kruh
Če 18.	Mlečni zdrob, kakavov posip, banana	Gobova juha s smetano, riba v bučnem olju, krompir v oblicah, zelena solata s fižolom		Gobova juha s smetano, kruh
Pe 19.	Tradicionalni slovenski zajtrk: Domači kruh, maslo, med, mleko, jabolko	Mlečni napitek (korenček-banana), kruh	Kmečke kumare s pretlačenim krompirjem in klobaso s proseno kašo, <b>medenjak</b>	Kmečke kumare, <b>medenjak</b>
Po 22.	Mešani kruh, suha salama, sir, čaj	Korenčkova juha, dunajski zrezek, riž z grahom, rdeča pesa		Navadni jogurt, narezano sadje, ovseni kosmiči
To 23.	<b>Shema mleka: mleko</b> Gobova juha s krompirjem, žemlja, jabolko	Repa, matevž, pečenica, panakota		Polnozrnati kruh, čokoladni namaz, čaj
Sr 24.	<b>Shema zelenjave: korenček</b> Polnozrnati kruh, tunin namaz, olive, kakav	Čufti v paradižnikovi omaki, pire krompir, zelena solata, grozdje		Čufti v paradižnikovi omaki, kruh
Če 25.	Mlečni riž, kakavov posip, banana	Dušeno sladko zelje s krompirjem, hrenovka, sadna solata		Ajdov kruh, pinjenec
Pe	Koruzna štručka s semeni,	Fižolova juha, testenine s tunino, pesa, puding		Fižolova juha, kruh

# JEDILNIK ZA NOVEMBER OŠ JANKA RIBIČA CEZANJEVCI



	<b>mleko, banana</b>	<b>čokolada s smetano</b>	
Po 29.	<b>Ovseni kruh, jajčni namaz, kisle kumare, zeliščni čaj z limono</b>	<b>Cvetačna juha, piščančji medaljoni, riž, zelena solata/pesa</b>	<b>Sadni jogurt, kruh, jabolko</b>
To 30.	<b>Sirova štručka, bela kava, jabolko</b>	<b>Zdrobova juha, makaronovo meso, rdeča pesa, puding</b>	<b>Makaronovo meso, rdeča pesa</b>

## Opomba:

S krepkim tiskom so označena živila/jedi, ki vsebujejo snovi, ki lahko povzročajo alergije in/ali preobčutljivost. Snovi so navedene v katalogu, ki je na oglasni deski in spletni strani šole.

V času **Covid-19** so sadje, kruh ali drugi predvideni dodatki ob določenem obroku učencem na voljo v razdelilnici hrane, saj v tem času sadni ali drugi kotiček ni priporočljiv.

Sadje, zelenjava ter mleko in mlečni izdelki v okviru [projekta Šolske sheme](#) so učencem na razpolago v času pouka (kot dodatni obrok malici, kosilu) ali ob koncu pouka. V jedilnik so tudi vključene jedi, ki jih učenci ne pokušajo pogosto. Učence spodbujamo k uživanju in pokušanju lokalnih regionalnih, slovenskih jedi, občasno pa tudi jedi izven naših meja.

Zaradi različnih dejavnikov, ki vplivajo na dobavo hrane ter organizacijo dela, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

Organizatorica šolske prehrane:

Jasna Lampreht

Ravnateljica:

Brigita Hojnik