

JEDILNIK ZA FEBRUAR 2023 (OŠ Janka Ribiča CEZANJEVCI)

| DAN | DOPOLDANSKA MALICA | KOSILO | POPOLDANSKA MALICA |
|---------------------|--|--|---|
| PONEDELJEK 6.2. | KORUZNI KOSMIČI, MLEKO, BANANA (1,7,8) | KOSTNA JUHA Z ZVEZDICAMI, TELEČJI ZREZEK V LOVSKI OMAKI, <u>BIO AJDOVA KAŠA</u> , RDEČA PESA (1,3,7) | KRUH, SALAMA, ZELENJAVA (1,12) |
| TOREK 7.2. | MAKARONOVO MESO, RDEČA PESA (1,7) | ZELENJAVNA JUHA, KANELONI, KUSKUS Z ZELENJAVO, SOLATA (1,3,7) | KANELONI, SOLATA (1,3,7) |
| SREDA 8.2. | PRAZNIK- KULTURNI DAN | | |
| ČETRTEK 9.2. | KRUH (PIRIN), PURANJA ŠUNKA V OVITKU, KISLE KUMARICE, ČAJ Z MEDOM (1) ŠOLSKA SHEMA: MLEKO | BUJTA REPA, KOLINE (AJDOVE), KRUH, OCVIRKOVA POGAČA (1,3,7) | BUJTA REPA, KRUH (1) |
| PETEK 10.2. | KRUH (KMEČKA PEČ), <u>BIO SKUTNI NAMAZ</u> Z MARMELADO, <u>DOMAČE MLEKO</u> (1,3,7) | KREMNA ŠPINACNA JUHA, PEČENE RIBE (LOSOS), KROMPIR, ZELENA SOLATA Z LEČO (1,3,4,7) | ŽEPEK (SKUTNI) , SADJE (1,3,7) |
| PONEDELJEK 13.2. | SIROVA ŠTRUČKA, ČAJ, SADJE (1,7) | KORENČKOVA JUHA, RIŽOTA, RDEČI RADIČ S KORUZO IN ČESNOM (1,3,7,12) | RIŽOTA |
| TOREK 14.2. | <u>BIO PŠENIČNI ZDROB</u> Z LEŠNIKOVIM POSIPOM, SADJE, FRUTABELA (1,7) | ZELENJAVNA ENOLONČNICA S ČIČERIKO, KRUH, ZAGREBŠKA REZINA (1,3,7) | ZELENJAVNA ENOLONČNICA S ČIČERIKO, KRUH |
| SREDA 15.2. | KRUH (KORUZNI), RIBJI NAMAZ (SARDELE), ZELENJAVA (BABY KORUZNI STORŽI), ČAJ(7) ŠOLSKA SHEMA: JABOLKO | BROKOLI JUHA, ŠPAGETI CARBONARA, ZELENA SOLATA (1,3,7) | SADNI BIO KEFIR (BANANA) , KRUH, SADJE (1,7) |
| ČETRTEK 16.2. | RAGU JUHA S PIŠČANČJIM MESOM, ŽEMLJICA (1,3,7) ŠOLSKA SHEMA: JOGURT | PEČEN PURANJI ZREZEK, RIZI BIZI, KITAJSKO ZELJE S FIŽOLOM (9,7,1,3) | MAKOVA POTIČKA (1,3,7) |
| PETEK 17.2. | KROMPIRJEVO PECIVO Z OCVIRKI, <u>BIO PINJENEC</u> , ČAJ Z LIMONO (1,7) | GOVEJI GOLAŽ <u>Z EKO POLENTO</u> , ČOKOLADNE REZINE (1,3,7) | KRUH S SMETANOVIM NAMAZOM IN DROBNJAKOM (1,7) |

| | | | |
|---|---|--|--------------------------------------|
| PONEDELJEK 20.2. | MLEČNI RIŽ, BANANA (7) | KOSTNA JUHA, PEČEN PIŠČANČJI FILE, BIO AJDOVA KAŠA Z JURČKI, SOLATA (1,7) | BIO AJDOVA KAŠA Z JURČKI |
| TOREK 21.2. PUST | KROF, BIO KEFIR (BRESKEV) , KIVI (1,7) | GRAHOVA JUHA, SVINJSKA REBRA, KROMPIRJEVA SOLATA (1,3,12) | SALAMA, KRUH, RDEČA PAPRIKA (1,7) |
| SREDA 22.2. | KRUH (OVSENI), NAMAZ IZ STROČNIC (LEČA), ZELENJAVA, ČAJ (7) ŠOLSKA SHEMA: JABOLKO | PARADIŽNIKOVA JUHA, PEČENE RIBE (KAPSKI FILE), PIRE, SOLATA (1,4) | SKUTA, KRUH (1,7) |
| ČETRTEK 23.2. | HOT DOG Z GORČICO, ČAJ (1,3, 10) ŠOLSKA SHEMA: MLEKO | KOSTNA JUHA Z RIBANO KAŠO, SESEKLJANA PEČENKA, BIO PROSENA KAŠA , ŠPINĀČA (1,3,7) | ŠPINĀČA, BIO PROSENA KAŠA (7) |
| PETEK 24.2. | KRUH (BELI), BIO MASLO , MED, BIO MLEKO , HRUŠKA (1,7) | KISLO ZELJE S FIŽOLOM, CMOKI Z JAGODNIM NADEVOM, MEŠANI KOMPOT (1,3,7) | KISLO ZELJE S FIŽOLOM, KRUH |
| PONEDELJEK 27.2. | MINI PIZZA (TUNA), ČAJ (1,3,7,4) | GOBOVA JUHA, PEČEN KROMPIR Z ZELENJAVO IN SLANINO, ZELENA SOLATA | GOBOVA JUHA, KRUH (1) |
| TOREK 28.2. | KRUH (POLNOZRNNATI), BIO SKUTNI NAMAZ , PAPRIKA, ČAJ (1,7) | ČESNOVA JUHA, ČUFTI, PIRE, BIO SOK (1,3,7,12) | PECIVO Z BUČNICAMI (1,3,7) |
| V OKLEPAJU SO ALERGENI PRISOTNI V DOLOČENEM OBROKU, KI LAHKO POVZROČajo ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI: 1 - Žita, ki vsebujejo gluten (a-pšenica, b-rž, c-ječmen, d-oves, e-pira, f-kamut), 2 - Raki, 3 - Jajca, 4 - Ribe, 5 - Arašidi, 6 - Zrnje soje, 7 - Mleko, 8 – Oreščki (a-oreh, b-mandlji, c-lešniki), 9 - Listna zelena, 10 - Gorčično seme, 11 - Sezamovo seme, 12 -Žveplov dioksid in sulfiti, 13 – Volčji bob, 14 - Mehkužci | | | |

Sadje, zelenjava ter mleko in mlečni izdelki v okviru projekta Šolska shema so učencem na razpolago v času pouka (kot dodatni obrok malici, kosilu) ali ob koncu pouka.

Šola dietne obroke za učence pripravlja ločeno na osnovi **potrdila medicinsko indicirani dieti**, ki jo predpiše specialist pediater in v skladu z internimi navodili šole. Učencem, ki so na posamezne alergene občutljivi, pripravljamo obroke z ustrezno zamenjavo jedi.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika, zaradi objektivnih razlogov. Hvala za razumevanje.

Na jedilniku so **ekološka živila označena z zeleno barvo**.

Predlogi, pohvale, pripombe, vprašanja so vam na voljo na e-mailu simona.mate@o-cezanjevci.si

Ravnateljica: Brigita HOJNIK

Ekipa v kuhinji: Jožef Močnik, Lidija Močnik, Nataša Slokan

Organizatorka šolske prehrane: Simona MATE