


JEDILNIK OD 1. 9. 2023 DO 1. 9. 2023






Učencem nudimo različne vrste kruha, poleg redne malice je učencem vsak dan na voljo tudi maslo (L). Glavna kuharica – Veronika Klopčič

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK		
TOREK		
SREDA		
PETEK	Pletenka (G pšenica), sir Edamec (L), sveži paradižnik , sadje (bio jabolka , nektarine, banane), limonada	Testenine z mesno omako (G pšenica, J), solata (bio zelena, bio zelje , rdeča pesa, koruza), kruh (G), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, nektarina
 1. 9.		

Informacije o alergeni so informativne narave. V primeru alergije oz. preobčutljivosti na živilo oz. sestavino živila se je potrebno posvetovati z organizatorjem šolske prehrane. Jedilnik se zaradi objektivnih razlogov lahko spremeni.

JEDILNIK OD 4. 9. 2023 DO 8. 9. 2023






Učencem nudimo različne vrste kruha, poleg redne malice je učencem vsak dan na voljo tudi maslo (L). Glavna kuharica – Veronika Klopčič

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 4. 9. 	Polnozrnata štručka (G pšenica), skuta kmetije Kastelic (L), mleko ekološke kmetije Sešlar (L), sadje (ekološko jabolko , nektarine), kruh (polbeli, pirin, črni - G pšenica, pira)	Piščančji zrezek v omaki, dušen riž s korenjem, solata (bio zelena , bio paradižnik , rdeča pesa, fižol), kruh (G pšenica, pira), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, nektarina
TOREK 5. 9. 	Pica margarita (G pšenica, L), češnjev paradižnik , bio kruh (koruzni, ovseni, črni - G pšenica, oves), sadje (lubenica), 100 % sadni sirup redčen z vodo	Mineštra brez mesa iz stročjega fižola (G pšenica, J), zdrobov narastek s sadjem (G pšenica, L), solata (bio zelena , cvetača, brokoli, čičerika), bio kruh (G pšenica, oves), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, lubenica
SREDA 6. 9. 	Kruh (polbeli, pisani, rženi – G pšenica, rž), salama piščančja prsa, sveža paprika , 100 % sadni sirup mešan z vodo, slive, ekološki kefir sirarstva Konda	Goveja juha z zakuho (G pšenica, J), govedina v zelenjavni omaki, pražen krompir, solata (bio zelena , paprika, koruza, leča), kruh (G pšenica, rž), 65 % sadni sirup mešan z vodo ali voda
ČETRTEK 7. 9. 	Mlečni zdrob z mlekom ekološke kmetije Sešlar (G pšenica, L), posip, bio kruh (polbeli, ječmenov, polnozrnat – G pšenica), sadje (banane, slive), voda	Piščančji paprikaš (G pšenica), kus kus (G pšenica), solata (bio zelena , bio zelje , koruza, rdeča pesa), bio kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, sadna solata
PETEK 8. 9. 	Črna žemlja (G pšenica), sir za mazanje, bio solata , kruh (polbeli, črni, pisani - G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo, sadje (jabolko, hruška)	Zelenjavna krem juha (L), pečena postrv (R1), krompir z blitvo, tržaška omaka, solata (zelena, rdeča pesa, paradižnik, fižol), kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda

Informacije o alergenih so informativne narave. V primeru alergije oz. preobčutljivosti na živilo oz. sestavino živila se je potrebno posvetovati z organizatorjem šolske prehrane. Jedilnik se zaradi objektivnih razlogov lahko spremeni.

JEDILNIK OD 11. 9. 2023 DO 15. 9. 2023





Učencem nudimo različne vrste kruha, poleg redne malice je učencem vsak dan na voljo tudi maslo (L). Glavna kuharica – Veronika Klopčič

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 11. 9. 	Koruzna štručka (G pšenica), bio marmelada, maslo (L), mleko L ekološke kmetije Sešlar, kruh (polbeli, koruzni, pirin - G pšenica, pira), sadje (banana, hruška)	Naravni zrezek v gobovi omaki (G pšenica), kruhovi cmoki (G pšenica, J, L), solata (bio zelena, bio paradižnik, motovilec, korenček), kruh (G pšenica, pira), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, lubenica
TOREK 12. 9. 	Ovsena bombeta (G pšenica, oves), tuna (R1), bio korenje bio kruh (polbeli, ajdov, pirin – G pšenica, pira), 100 % sadni sirup mešan z vodo, sadje (slive, grozdje)	Mesne kroglice v paradižnikovi omaki (G pšenica), pire krompir (L), solata (bio zelena, kumare, rdeča pesa, koruza), bio kruh (G pšenica, pira), 100 % sadni sirup mešan z vodo, voda, slive
SREDA 13. 9. 	Kruh (pisani, ovseni, rženi - G pšenica, oves, rž), sirni namaz (L), redkvica, 100 % sadni sirup mešan z vodo, sadje (ekološko jabolko, melona)	Metuljčki z mesno (piščanec) zelenjavno omako (G pšenica, J), solata (bio zelena, paprika, paradižnik), kruh (G pšenica, oves, rž), 100% sadni sirup mešan z vodo ali voda, jogurt kmetije Virant (L)
ČETRTEK 14. 9. 	Polnozrnat francoski rogljič (G pšenica, L), bio kruh (polbeli, črni, pisani – G pšenica), mleko (L), bio naravni jogurt (L), sadje (jabolka sadjarstva Rožej, hruška)	Fižolova enolončnica brez mesa (G pšenica, J), domače pecivo s čokolado in kokosom (G pšenica, L, J), solata (bio zelena, zelje, čičerika), bio kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, jabolka sadjarstva Rožej
PETEK 15. 9. 	Mlečna prosena kaša z mlekom kmetije Kastelic (L, G pšenica), sadni preliv, kruh (polbeli, črni, koruzni – G pšenica), sadje (jabolko, nektarine)	Svinjska pečenka, dušen riž s korenjem in grahom, solata (bio zelena, ohrovt, stročji fižol, leča), kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, jogurtova smetana s podloženim sadjem (L)

Informacije o alergeni so informativne narave. V primeru alergije oz. preobčutljivosti na živilo oz. sestavino živila se je potrebno posvetovati z organizatorjem šolske prehrane. Jedilnik se zaradi objektivnih razlogov lahko spremeni.

JEDILNIK OD 18. 9. 2023 DO 22. 9. 2023




Učencem nudimo različne vrste kruha, poleg redne malice je učencem vsak dan na voljo tudi maslo (L). Glavna kuharica – Veronika Klopčič

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK  18. 9.	Kruh (polbeli, ajdov, pisani – G pšenica), sadno skutin namaz s skuto (L) kmetije Kastelic, sadni čaj z medom čebelarstva Sopotnik, sadje (ekološka jabolka, hruške)	Polnozrnati špageti z mesno omako (G pšenica, J), solata (bio zelena, kumare, leča), kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, grozdje
TOREK Samopostrežna malica 19. 9.	Štručka (G pšenica), piščančja hrenovka, gorčica, 100 % sadni sirup mešan z vodo, bio kruh (polbeli, ovseni, rženi - G pšenica, oves, rž), melone	Bučkina krem juha (L), ocvrt oslič (G pšenica, J), pire krompir (L), solata (zelena, bio zelje, rdeča pesa, koruza), bio kruh (G pšenica, oves, rž), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda
SREDA  20. 9.	Kruh (koruzni, polbeli, črni - G pšenica), goveja suha salama, sveža paprika, limonada, sadje (grozdje, slive)	Piščančja obara z žličniki (G pšenica, J), domače pecivo s sadjem in graham moko (G pšenica, J, L), solata (bio zelena, bio paradižnik, čičerika), kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, lubenica
ČETRTEK  21. 9.	Mešani kosmiči (G pšenica, oves), ekološko mleko (L), ekološki jogurt (L), bio kruh (polbeli, polnozrnati, s krompirjem – G pšenica), banane	Goveji golaž (G pšenica), polenta, solata (bio zelena, rdeča pesa, ohrovt), bio kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, sladoled (L)
PETEK  22. 9.	Štručka s koprivami (G pšenica), kakav (L), kruh (polbeli, črni, koruzni – G pšenica), sadje (ekološka jabolka, nektarine)	Rižota (zelenjavna ali z morskimi sadeži (R1)), riban sir (L), solata (bio zelena, zelje, bio korenje, fižol), kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, ekološko jabolko

Informacije o alergeni so informativne narave. V primeru alergije oz. preobčutljivosti na živilo oz. sestavino živila se je potrebno posvetovati z organizatorjem šolske prehrane. Jedilnik se zaradi objektivnih razlogov lahko spremeni.

JEDILNIK OD 25. 9. 2023 DO 29. 9. 2023

Učencem nudimo različne vrste kruha, poleg redne malice je učencem vsak dan na voljo tudi maslo (L). Glavna kuharica – Veronika Klopčič

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 25. 9. 	Štručka temna (G pšenica), sir Edamec in ekološki poltrdi ovčji sir (L), kruh (polnozrnat, ovseni, polbeli - G pšenica, oves), redkvica , mleko ekološke kmetije Sešlar (L), jabolka	Goveji zrezki v omaki (G pšenica), ajdova kaša ali skutni štruklji s skuto kmetije Kastelic (G pšenica, L, J), solata (zelena, cvetača, motovilec, koruza), kruh (G pšenica, oves), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, lubenica
TOREK 26. 9.	Mlečni riž s posipom (L), bio kruh (polbeli, ajdov, pisani – G pšenica), sadje (banane, kivi)	Ričet brez mesa z bio zelenjavo (G ječmen), jabolčna polnozrnatna pita (G pšenica, J, L), solata (bio zelena , bio korenje , zelje, leča), bio kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda
SREDA 27. 9. 	Kruh (polbeli, črni, rženi - G pšenica, rž), salama puranja prsa, mozarella (L), paradižnik , limonada, sadje (slive, jabolka)	Kostna juha z zakuho (G pšenica, J), mesno zelenjavna musaka (G pšenica, L, J), solata (zelena, rdeča pesa, češnjev paradižnik), kruh (G pšenica, rž), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, banana
ČETRTEK 28. 9. 	Koruzna žemlja (G pšenica), zeliščni namaz s skuto kmetije Kastelic (L), bio kruh (polbeli, ovseni, polnozrnatni - G pšenica, oves), čaj, sadje (grozdje, hruške)	Testenine s tunino omako (G pšenica, J), riban sir (L), solata (bio zelena , brokoli, čičerika, paradižnik), bio kruh (G pšenica, oves), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, jogurt kmetije Virant (L)
PETEK 29. 9.	Navihanček (G pšenica, J, L), bio mleko (L), kruh (ajdov, polbeli, koruzni - G pšenica), sadje (mandarine, ekološka jabolka)	Piščančje kračke, dušena zelenjava, krompir v kosih, solata (bio zelena , bio korenje , kumare), kruh (G pšenica), 100 % sadni sirup mešan z vodo ali voda, mandarine

Informacije o alergeni so informativne narave. V primeru alergije oz. preobčutljivosti na živilo oz. sestavino živila se je potrebno posvetovati z organizatorjem šolske prehrane. Jedilnik se zaradi objektivnih razlogov lahko spremeni.