



## JEDILNIK ZA DECEMBER



DAN IN DATUM	MALICA	KOSILO
ponedeljek, 4. 12.	sadni čaj bombetka, tunin namaz, koruza sadje alergeni: gluten, riba	zelenjavna juha s popečenim kruhkom (brokoli, cvetača, por) puranji zrezek v naravni omaki, svaljki mešana solata (zelje, zelena) alergeni: gluten, mleko, jajca
torek, 5. 12.	planinski čaj z medom koruzni kruh mesno – zelenjavni namaz sadje alergeni: gluten, mleko, jajca	segedin golaž s svinjskim mesom, polenta, kruh rožičevo pecivo, voda alergeni: gluten, mleko, jajca, oreščki
sreda, 6. 12.	mleko (2dl) parkelj suho sadje, sadje alergeni: gluten, mleko, oreščki	kostna juha s fritati mesni polpeti, ocvrt krompir solata alergeni: gluten, mleko, jajca
četrtek, 7. 12.	zeliščni čaj ovseni kruh, sir, kuhan pršut, rdeča paprika sadje alergeni: gluten, mleko	kokošja juha z ribano kašo riž z mesno – zelenjavno omako(govedina) rdeča pesa alergeni: gluten, mleko, jajca
BREZMESNI DAN petek, 8. 12.	sadna skuta pletenica <i>Dodatno iz EU Šolske sheme: JABOLKO</i> alergeni: gluten, mleko	porova juha z zdrobom tortelini v smetanovi omaki zelena solata s koruzzo alergeni: gluten, mleko, jajca

ponedeljek, 11. 12.	sadni čaj pirin kruh jajčna omleta, sadje alergeni: gluten, jajca	pašta fižol s hrenovko kruh marmorni kolač, voda alergeni: gluten, mleko, jajca, oreščki
torek, 12. 12.	sadni čaj koruzni kruh suha salama, sir solata, sadje alergeni: gluten, mleko	prežganka piščančji medaljončki v gobovi omaki, kus kus mešana solata (zeljna, rdeča pesa) alergeni: gluten, jajca
sreda, 13. 12.	sadni/navadni jogurt sirova štručka sadje alergeni: mleko, gluten	minjon juha mesna lazanja(eko mleto meso) mešana solata (zelena, zelje), sok alergeni: gluten, mleko, jajca
BREZMESNI DAN četrtek, 14. 12.	<b>DOMAČA MALCA</b> zeliščni čaj polnozrnati kruh s semenami maslo, med, sadje alergeni: gluten, mleko	špinaca, pire krompir, sojin polpet bananino pecivo, voda alergeni: gluten, mleko, jajce
petek, 15. 12.	kakav polnozrnati francoski rogljiček z marmelado <i>Dodatno iz EU Šolske sheme: KORENJE</i> alergeni: gluten, mleko, jajca	česnova juha s fritati pečen file postrvi, tržaška omaka krompir v kosi mešana solata (zelena, rdeča pesa) alergeni: gluten, mleko, riba

ponedeljek, 18. 12.	sadni čaj graham kruh mlečni namaz sadje alergeni: gluten, mleko	prežganka dušeno kislo zelje, pražen krompir/ajdova kaša pečenka sadno-žitna rezina  alergeni: gluten, mleko, oreščki
BREZMESNI DAN torek, 19. 12.	mleko kosmiči sadje alergeni: gluten, mleko, soja	kokošja juha z rezanci svederčki s tunino omako, riban sir zelena solata s čičeriko sadje  alergeni: gluten, mleko, jajca, riba
sreda, 20. 12.	zeliščni čaj polnozrnata žemlja piščančja posebna, sir, kumarice sadje alergeni: gluten, mleko	cvetačna juha z zlatimi kroglicami goveji trakci v čebulni omaki, riž rdeča pesa  alergeni: gluten, mleko, jajca
četrtek, 21. 12.	<b>DOMAČA MALCA</b> mleko osje gnezdo sadje alergeni: mleko, gluten, oreščki	kostna juha s fritati puran po pariško, pire krompir radič s krompirjem  alergeni: gluten, mleko, jajca
petek, 22. 12.	sadni čaj topla pica  alergeni: gluten, mleko	zelenjavna juha s kruhovimi kockami polnozrnati špageti z bolonez omako zeljna solata  alergeni: gluten, mleko, jajca

V naši kuhinji se pri pripravi hrane in pijače uporabljajo pretežno sveža ter polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji.

**Domača malca** - vključujemo lokalno pridelana živila (maslo, med, skuta, marmelada, jabolčni sok, jogurti, sir, čaj, kruh ...).

Izdelki označeni z zeleno so [od lokalnih dobaviteljev](#).

Kuhinja si pridružuje pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.

Maja Korošec  
vodja šolske prehrane