

OŠ Jakobski Dol, Sp. Jakobski Dol 4, 2222 Jakobski Dol

JEDILNIK za mesec maj 2020

	PONEDELJEK 25. 5.	TOREK 26. 5.	SREDA 27. 5.	ČETRTEK 28. 5.	PETEK 29. 5.
ZAJTRK	Pletenica (1), bela kava (7), sadje	Pririn kruh (1), umešana jajca (3), sadni čaj	Koruzni kruh(1), ribji namaz (4,7), zeliščni čaj, redkvica	Kruh iz krušne peči (1), maslo (7), <b>med*</b> **, mleko (7)	Polnozrnati kruh (1), rezina sira (7), čaj, sveža paprika
DOPOLDANSKA MALICA VRTEC	Sadje	Sadje	Sadje	Sadje	Sadje
ŠOLSKA MALICA	Pletenica (1), bela kava (7), sadje	Pririn kruh (1), umešana jajca (3), sadni čaj, sadje	Koruzni kruh(1), ribji namaz (4,7), zeliščni čaj, redkvica, jagode** <b>SŠSZ</b>	Kruh iz krušne peči (1), maslo (7), med, mleko (7)	Polnozrnati kruh (1), rezina sira (7), čaj, sveža paprika
KOSILO	<b>Goveja juha z zakuho*</b> (1,3,), <b>kuhana govedina*</b> , <b>pire krompir*</b> , <b>Špinača iz šolskega vrta*</b> **	Zelenjavna juha, peresniki v smetanovi omaki s puranjim mesom (1,3,7), endivija z radičem	Pasulj, polbeli kruh (1), sadno pecivo (1,3,7)	Brokolijeva kremna juha, polenta (1), mesne kroglice v omaki (1,3,7), rdeča pesa	Piščančji paprikaš (1,7), ajdova kaša, zelena solata
POPOLDANSKA MALICA VRTEC	Kruh (1), rezine sira (7)	Bombetka (1), čokoladno mleko (7)	Žemljica (1), skuta na grški način (7)	Buhtlji (1)	Štručka s šunko in sirom (1,7), čaj

\*\*-lokalno pridelano živilo

\* eko živilo

**Dober tek!**

## **ALERGENI (snovi ali proizvodi, ki povzročajo alergijo ali preobčutljivost)**

- 1 Žita, ki vsebuje gluten
- 2 Raki in proizvodi iz rakov
- 3 Jajca in proizvodi iz jajc
- 4 Ribe in proizvodi iz rib
- 5 Arašidi (kikiriki) in proizvodi iz arašidov
- 6 Zrnje soje in proizvodi iz soje
- 7 Mleko in mlečni izdelki (vsebujejo laktozo)
- 8 Oreščki
- 9 Listna zelena in proizvodi iz nje
- 10 Gorčično seme ali proizvodi iz njega
- 11 Sezamovo seme ali proizvodi iz njega
- 12 Žveplov dioksid ali sulfiti v koncentraciji (več kot 10 mg/kg ali 10mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>)
- 13 Volčji bob in proizvodi iz njega
- 14 Mehkužci in proizvodi iz njih

**PRI SESTAVI JEDILNIKOV SO UPOŠTEVANI STANDARDI ZDRAVEGA PREHRANJEVANJA v VIZ (2005) in PRAKTIKUM JEDILNIKOV ZDRAVEGA PREHRANJEVANJA (2008), KI JU JE IZDAL ZAVOD RS ZA ŠOLSTVO. Pri pripravi jedilnika smo upoštevali uredbo o zelenem naročanju in uvajamo tudi ekološka živila in živila iz integrirane pridelave.**

### **SŠSZ – SHEMA ŠOLSKEGA SADJA IN ZELENJAVE**

V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, nedobavljenih surovin ali tehničnih težav, si šola pridržuje pravico do spremembe jedilnika, ki bo v takšnem primeru sproti zapisan.

Otroci imajo na razpolago vodo ali nesladkan čaj.

Pri kuhanju NE uporabljamo nobenih ojačevalcev okusa in instant juh, temveč suhe začimbe (majaron, timijan, lovor, kumina, cimet klinčki, muškadni orešček, brinove jagode...) ter občasno vegeto.

Jedilnik sestavljajo: Gabrijela Dvoršak in Marina Čupić organizator šolske prehrane, Veronika Pavalec, Zdenka Behin - kuharici

Učenci/otroci imajo pri malici in ves čas pouka/bivanja na razpolago sezonsko sadje.