

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

JEDILNIK za mesec februar 2020

	PONEDELJEK 3. 2.	TOREK 4. 2.	SREDA 5. 2.	ČETRTEK 6. 2.	PETEK 7. 2.
ZAJTRK	Koruzni kruh (1), zeliščni/skutni namaz (7), čaj	Črni kruh (1), kuhan pršut, sir (7), kumarica, zeliščni čaj	Ovseni kruh (1), tunin namaz/tuna v kosih (4), zelena paprika, planinski čaj	Štručka s sirom in šunko (1,7), čaj z limono	Beli kruh (1), čokoladni namaz/nuttela (8), mleko (7)
DOPOLDANSKA MALICA VRTEC	Sadje	Sadje	Sadje	Sadje	Sadje
ŠOLSKA MALICA	Koruzni kruh (1), zeliščni/skutni namaz (7), čaj	Črni kruh (1), kuhan pršut, sir (7), kumarica, zeliščni čaj	Ovseni kruh (1), tunin namaz/tuna v kosih (4), zelena paprika, planinski čaj SŠSZ	Štručka s sirom in šunko (1,7), čaj z limono	Beli kruh (1), čokoladni namaz/nuttela (8), mleko (7)
KOSILO	Segedin golaž (1), koruzni žganci (1), biskvitno pecivo s sadjem (1,3,7)	Kostna juha z rezanci (1,3), zelenjavna rižota z EKO teletino, motovilec (9)	Prežganka (1), njoki s sirovo/šunkino omako (1), borovničev puding (7)	Korenčkova juha, zelenjavno mesna lazanja (1,3,7), mešana solata (9)	Zdrobova juha s korenčkom (1,3,7), kaneloni (1,3,6,7), pečen krompir, zelena solata
MALICA	Različno sadje, polnozrnat keksi (1)	Pirin kruh (1), skutka (7),	Sadni jogurt (7), žemlja (1)	Pirin kruh (1), sirni namaz (7), metin čaj	Pletenica (1), sadni čaj

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 Oreški
- 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 SO₂)
- 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.