


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

JEDILNIK za mesec junij 2020

	PONEDELJEK 15. 6.	TOREK 16. 6.	SREDA 17. 6.	ČETRTEK 18. 6.	PETEK 19. 6.
ZAJTRK	Francoski rogljiček s čokolado (1,7)	Mlečni riž s posipom (7)	Sendvič (1), čaj,	Bio jogurt (7), žemlja (1)	Jajca (7), kruh, čaj
DOPOLDANSKA MALICA VRTEC	Sadje	Sadje	Sadje	Sadje	Sadje
ŠOLSKA MALICA	Francoski rogljiček s čokolado(1,7), čaj	Mlečni riž s posipom (7), sadje	Sendvič (1), čaj, sadje	Bio jogurt (7), žemlja (1), sadje	Jajca (7), kruh, čaj
KOSILO	Ričet (1), sadni narastek (1,3,7)	Svinjska pečenica, pražen krompir, solata, korenčkova juha (1,3)	Cvetačna juha (1, 7), špageti s polivko (1, 3) solata	Kostna juha (1), puran v smetanovi omaki (7), ajdova kaša, solata	Goveji golaž, poletna, sladoled (7)
POPOLDANSKA MALICA VRTEC	Grški jogurt(7), žemlja	Kruh (1), topljeni sir	Sadje	Pletenica (1, 7) čokoladno mleko (7)	Keksi

****-lokalno pridelano živilo**

*** eko živilo**

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

1 Žita, ki vsebuje gluten

2 Raki in proizvodi iz rakov

Dober tek!

- 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 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, muškatni orešček, brinove jagode...) ter občasno vegeto.

Jedilnik sestavljajo: Zdenka Ekselenski organizator šolske prehrane, Valerija Gorjup, vzgojiteljica, Veronika Pavalec, Zdenka Behin - kuharici

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