

JEDILNIK (17. 11. – 21. 11. 2025)

TEDEN SLOVENSKE HRANE

	PONEDELJEK 17. 11.	TOREK 18. 11.	SREDA 19. 11.	ČETRTEK 20. 11.	PETEK 21. 11.
ZAJTRK	Marmelada, polbel kruh (G), čaj	Piščoti (G,L), mleko (L)	Kosmiči (G), mleko (L)	Kisla smetana (L), črn kruh (G), čaj	
MALICA	Krof (G,J,L), mleko (L),  kivi,  jabolko	Bakala (R), polbeli kruh (G), limonada (limone ), sadje	 rožičeva potička (G),  mleko (L),  mandarina	Sirni namaz (L), ovseni kruh (G), trdo kislo mleko (L), zelenjava	Mlečna štručka (G,L), tekoči sadni jogurt (L), sadje
KOSILO	Testenine (G) s paradižnikovo omako, parmezan, zelena solata in  radič s čičeriko	 Pečenica, čebulni krompir  kislo zelje sadje	 Žgvacet piščanec), skutini krompirjevi svaljki (L,G), brokoli v solati	 Bobiči s koščki  kranjske klobase, skutni štruklji z orehovo polivko (G,J,L,O)	Brodet (R, ME), polenta, blitva (G,L), sadje
POP. MALICA	Sir, črn kruh (G), sok	Ajdov kruh (G), jabolko	 Buhtelj z marmelado, sok	Graham žemljica (G), jogurt (L)	Rezina polbelega kruha (G),  hruška
			 KAKI		

Organizator šolske prehrane: Andreja Božič

- V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.
- Jedi lahko vsebujejo snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti in so navedeni na jedilnem listu.

G - gluten, L - laktoza, J - jajca, S - soja, O - oreščki, A - arašidi, R - ribe, raki, M - mehkužci, SE - sezam, LZ - listna zelena, VB - volčji bob, GS - gorčično seme, ŽD – žveplov dioksid in sulfiti

lokalna pridelava izbrana kakovost ekološka pridelava vsebuje svinjino zaščiteno geografsko poreklo integrirana pridelava



Žgvacet je jed, ki združuje bogat mesni golaž, običajno iz teletine ali piščanca. Izvira iz Istre, kjer se že dolgo pripravlja kot del vsakodnevne kuhinje, pa tudi ob svečanih priložnostih. Piščančje meso se počasi kuha v omaki iz paradižnikov, čebule in začimb, kar ustvari jed polnega okusa, ki jo fuži (testenine) popolnoma dopolnjujejo.