

# Jedilnik I. OŠ Celje

JEDILNIK ZA JANUAR 2022, v sodelovanju z učenci 9. razreda



<b>JANUAR</b> <b>3. 1. - 7. 1.</b>	<b>ZAJTRK</b>	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<b>ponedeljek</b>	MLEČNI MOČNIK S KAKVOM <b>MG</b> KRUH <b>G</b> SADJE	PLANINSKI ČAJ Z MEDOM OVSENA ŽEMLJICA <b>G</b> PIŠČANČJA SALAMA SIR <b>M</b>	GOVEJI GOLAŽ IZ BIO GOVEDINE <b>G</b> BIO KORUZNA POLENTA MEŠANA SOLATA SADJE
<b>torek</b>	KAKAV <b>M</b> ŽEMLJICA <b>G</b> MASLO <b>M</b> SADJE	ČOKOLINO Z BIO MLEKOM <b>MGO</b> KRUH <b>G</b> BANANA	JUHA IZ BIO KORENČKA, Z BIO KAMUTOM <b>G</b> PIŠČANČJE PERUTNIČKE Z OMAKO <b>G</b> RIŽ SOLATA IZ BIO ZELJA S KORUZO
<b>sreda</b>	ŠIPKOV ČAJ TEMNA ŠTRUČKA <b>G</b> SIR <b>MS</b> SADJE	TOPLO VANILJEVO MLEKO <b>MG</b> BUHTELJ <b>GMJ</b> KRUH <b>G</b> ŠS SADJE IN ZELENJAVA 	BIO KISLA REPA S PROSENO KAŠO <b>G</b> MLINCI <b>G</b> PEČENICA DOMAČE PECIVO <b>GMJ</b>
<b>četrtek</b>	ČAJ CARSKI PRAŽENEC <b>GMJ</b> KRUH <b>G</b> SADJE	SADNI ČAJ Z LIMONO HOT DOG <b>G</b> EKOLOŠKA GOVEJA HRENOVKA GORČICA <b>Go</b> , BIO KISLO ZELJE	PARADIŽNIKOVA JUHA Z RIŽEM <b>G</b> PANIRAN OSLIČ <b>RGJ</b> BIO KROMPIR Z DROBNJAKOM ENDIVJA SOLATA Z LEČO
<b>petek</b>	MLEKO <b>M</b> KORUZNI KOSMIČI KRUH <b>G</b> SADJE	BIO JABOLČNI SOK BIO OVSENI KRUH <b>G</b> PAŠTETA <b>MS</b> PAPIRIKA	RIČET IZ BIO JEŠPRENA, S PREKAJENIM MESOM <b>G</b> POLBEL KRUH <b>G</b> PIRINE PALAČINKE IZ BIO MOKE, S ČOKOLADO <b>GM</b> MEŠAN KOMPOT

V jedilniku so označeni alergeni, prisotni v živilih.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika.

Pri kruhu in pekovskem pecivu so možne sledi S,M,J,O,Se.

Podrobnejše informacije o alergenih v živilih in jedeh lahko dobite v kuhinji

# Jedilnik I. OŠ Celje

JEDILNIK ZA JANUAR 2022, v sodelovanju z učenci 9. A razreda



<b>JANUAR</b> <b>10. 1. - 14. 1.</b>	<b>ZAJTRK</b>	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<b>ponedeljek</b>	PLANINSKI ČAJ POLBEL KRUH <b>G</b> UMEŠANA JAJČKA <b>J</b> SADJE	MLEČNI RIŽ S PROSENO KAŠO IN KAKAVOM <b>MG</b> KRUH <b>G</b> HRUŠKA	GOVEJA JUHA S FRITATI <b>GJ</b> PIZZA S ŠUNKO IN SIROM <b>GM</b> PESA IN ZELENA SOLATA SVEŽE SADJE
<b>torek</b>	KAKAV <b>M</b> TEMNI KRUH <b>G</b> SIR <b>M</b> , SALAMA SADJE	ŠIPKOV ČAJ BIO POLNOZRNAT KRUH <b>G</b> KISLA SMETANA <b>M</b> MARMELADA	MINJON JUHA Z OVSENIMI KOSMIČI <b>GM</b> MUSAKA Z MLETIM MESOM IN ZELENJAVO <b>MGJ</b> KITAJSKO ZELJE V SOLATI SOK
<b>sreda</b>	ČOKOLINO <b>MG</b> KRUH <b>G</b> SADJE	PLANINSKI ČAJ Z MEDOM LEPINJA <b>G</b> MORTADELA, SIR <b>M</b> ŠS SADJE IN ZELENJAVA	GOBOVA JUHA Z BIO AJDOVO KAŠO <b>GM</b> PANIRAN SIR <b>GMJ</b> KUS KUS S TATARSKO OMAKO <b>G</b> ENDIVJA SOLATA S KROMPRIJEM
<b>četrtek</b>	SADNI ČAJ POLNOZRNATI KRUH <b>G</b> MASLO <b>M</b> , MED SADJE	NAVADNI BIO JOGURT <b>M</b> SIROV BUREK <b>GM</b> KRUH <b>G</b>	PEČENE PIŠČANČJE KRAČE PRAŽEN BIO KROMPIR <b>G</b> BIO KISLO ZELJE V PRILOGI JABOLČNA ČEŽANA <b>G</b>
<b>petek</b> Dodatno iz EU ŠS: MLEKO	MLEČNI ZDROB S KAKAVOM <b>G</b> KRUH <b>G</b> SADJE	ČAJ Z LIMONO KROF Z MARMELADO <b>GMJ</b> KRUH <b>G</b> JABOLKO	JUHA IZ KOLERABE IN KROMPIRJA <b>G</b> MAKARONOVO MESO Z BIO JUNČJIM MESOM <b>G</b> MEŠANA SOLATA S KORUZO

V jedilniku so označeni alergeni, prisotni v živilih.

Pri kruhu in pekovskem pecivu so možne sledi S,M,J,O,Se.


Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika.

Podrobnejše informacije o alergenih v živilih in jedeh lahko dobite v kuhinji

# Jedilnik I. OŠ Celje

JEDILNIK ZA JANUAR 2022, v sodelovanju z učenci 9. A razreda



<b>JANUAR</b> <b>17. 1. - 21. 1.</b>	<b>ZAJTRK</b>	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<b>ponedeljek</b>	SADNI ČAJ MLEČNI ROGLJIČEK <b>GM</b> SADJE	BIO MLEKO <b>M</b> BIO POLENTA KRUH <b>G</b> MEŠANO SUHO SADJE	ČUFTI V PARADIŽNIKOVIM OMAKI <b>GMJ</b> PIRE KROMPIR <b>M</b> ZELENJA SOLATA Z LEČO SADJE
<b>torek</b>	KAKAV <b>MS</b> KORUZNI KRUH <b>G</b> MARGARINA, MARMELADA SADJE	SADNI ČAJ PIZZA MAGERITA <b>GM</b> KRUH <b>G</b> BIO KORENČEK	BROKOLI JUHA S PROSENO KAŠO <b>G</b> BIO TESTENINE S TUNINO OMAKO ali SIROM <b>GRMJ</b> ZELJNA SOLATA S KROMPIRJEM PUDING <b>MG</b>
<b>sreda</b>	ŠIPKOV ČAJ ROŽIČEVA POTIČKA <b>GMO</b> KRUH <b>G</b> SADJE	BIO JOGURT <b>M</b> KORUZNI KOSMIČI <b>GM</b> KRUH <b>G</b> ŠS SADJE IN ZELENJAVA 	POROVA JUHA S KAMUTOM <b>G</b> DUNAJSKI ZREZEK Z RŽENIMI KOSMIČI <b>GJ</b> RIŽ Z ZELENJAVO RADIČ V SOLATI S KROMPIRJEM
<b>četrtek</b>	MLEKO <b>M</b> POLENTA KRUH <b>G</b> SADJE	Lokalno: BEZGOV SOK AJDOV KRUH <b>G</b> SIR <b>M</b>	PIŠČANČJA JUHA Z RIBANO KAŠO <b>GJ</b> NJOKI Z MESOM <b>G, J, SO2, J, M, S, O</b> KITAJSKO ZELJE V SOLATI S KORUZO JABOLKO
<b>petek</b> Dodatno iz EU ŠS: JOGURT 	MLEKO <b>M</b> ČOKOLADNE KROGLICE <b>GMO</b> KRUH <b>G</b> SADJE	ČAJ Z LIMONO BIO POLBELI KRUH <b>G</b> SUHA SALAMA, SIRČEK <b>M</b> SOLATA	SEGEDIN GOLAŽ IZ BIO KISLEGA ZELJA <b>G</b> BIO KROMPIR <b>M</b> DOMAČI BUHTELJ Z MARMELADO <b>GMJ</b>

V jedilniku so označeni alergeni, prisotni v živilih.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika.

Pri kruhu in pekovskem pecivu so možne sledi S,M,J,O,Se.

Podrobnejše informacije o alergeni v živilih in jedeh lahko dobite v kuhinji

# Jedilnik I. OŠ Celje

JEDILNIK ZA JANUAR 2022, v sodelovanju z učenci 9. A razreda



JANUAR 24. 1. - 28. 1.	ZAJTRK	MALICA	KOSILO
ponedeljek	PLANINSKI ČAJ TEMNI KRUH <b>G</b> MASLO <b>M</b> , MED SADJE	MLEČNI ZDROB Z OVSENIMI KOSMIČI IN KAKAVOM <b>MG</b> KRUH <b>G</b> ROLADICA <b>GMSO</b>	JUHE IZ EKO GOVEDINE, Z REZANCI <b>GJ</b> KANELON S ŠUNKO IN SIROM <b>GMJS</b> KUS KUS SOLATA IZ BIO ZELJA S KROMPIRJEM
torek	MLEKO <b>M</b> OVSENI KOSMIČI S SUHIM SADJEM <b>GMO</b> KRUH <b>G</b> SADJE	PLANINSKI ČAJ Z MEDOM RŽEN KRUH <b>G</b> RIBJI NAMAZ <b>MR</b> KISLE KUMARICE	TELEČJA OBARA <b>G</b> BELA POLENTA <b>G</b> ENDIVJA SOLATA S FIŽOLOM DOMAČE PECIVO <b>GMJ</b>
sreda	SADNI ČAJ KAJZARICA <b>G</b> SIR <b>M</b> SADJE	KAKAV Z BIO MLEKOM <b>M</b> KOKOSOVA POTIČKA <b>GMJ</b> KRUH <b>G</b> ŠS SADJE IN ZELENJAVA	CVETAČNA JUHA Z OVSENIMI KOSMIČI <b>GM</b> RIŽOTA S PIŠČANČJIM MESOM <b>G</b> BIO ZELENA SOLATA Z RUKOLO SADJE
četrtek	MLEČNI RIŽ S KAKAVOM <b>M</b> KRUH <b>G</b> SADJE	ŠIPKOV ČAJ HOT DOG <b>G</b> PIŠČANČJA HRENOVKA GORČICA <b>Go</b>	MESNA JUHA S TESTENINCAMI <b>GJ</b> PEČEN FILE POSTRVI <b>R</b> ali OSLIČ <b>RGJ</b> PETERŠILJEV KROMPIR PESA IN FIŽOLOVA SOLATA
petek	BELA KAVA <b>MGS</b> PLETENICA Z MAKOM <b>G</b> SADJE	Lokalno: ČOKOLADNO MLEKO <b>M</b> BIO PIRIN KRUH <b>G</b> MASLO <b>M</b> BIO MED	TRŽAŠKA MINEŠTRA <b>G</b> JABOLČNO-SKUTIN ZAVITEK <b>GM</b> KOMPOT

V jedilniku so označeni alergeni, prisotni v živilih.

Pri kruhu in pekovskem pecivu so možne sledi S,M,J,O,Se.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika.

Podrobnejše informacije o alergenih v živilih in jedeh lahko dobite v kuhinji



# Jedilnik I. OŠ Celje



Alergene snovi smo v naših jedilnikih označili z naslednjimi oznakami:

- žita, ki vsebujejo gluten  
(pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste) - **G**
- jajca in proizvodi iz njih - **J**
- arašidi in proizvodi iz njih - **A**
- zrnje soje in proizvodi iz njih - **S**
- mleko, mlečni izdelki in proizvodi iz njih - **M**
- oreški (mandlji, lešniki, indijski oreški, ameriški orehi, brazilski oreški, pistacija, makadamija) in proizvodi iz njih - **O**
- ribe, raki in mehkužci ter proizvodi iz njih - **R**
- listna zelena - **Z**
- gorčično in sezamovo seme - **Go**
- volčji bob - **VB**
- žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mk/kg – **SO<sub>2</sub>**