


# Jedilnik I. OŠ Celje



<b>JANUAR</b> <b>3. 1.–6. 1.</b>	<b>ZAJTRK</b>	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<p>ponedeljek</p>			
<p>torek</p>	<p>KAKAV <b>M</b>            ŽEMLJICA <b>G</b>            MASLO <b>M</b>            SADJE</p>	<p>BIO PIRIN ZDROB S ČOKOLADO            IN BIO MLEKOM <b>MGO</b>            KRUH <b>G</b>            BANANA</p>	<p>JUHA IZ BIO KORENČKA Z BIO            KAMUTOM <b>G</b>            PIŠČANČJE PERUTNIČKE Z OMAKO <b>G</b>            RIŽ            SOLATA IZ BIO ZELJA S KORUZO</p>
<p>sreda</p>	<p>ŠIPKOV ČAJ            TEMNA ŠTRUČKA <b>G</b>            SIR <b>M</b>            SADJE</p>	<p>TOPLO VANILJEVO MLEKO <b>MG</b>            BIO BUHTELJ <b>GMJ</b>            KRUH <b>G</b>            SADJE IN ZELENJAVA </p>	<p>BIO KISLA REPA S PROSENO KAŠO <b>G</b>            MLINCI <b>G</b>            PEČENICA            DOMAČE PECIVO <b>GMJ</b></p>
<p>četrtek</p>	<p>MLEČNI MOČNIK            S KAKAVOM <b>MG</b>            KRUH <b>G</b>            SADJE</p>	<p>BIO JABOLČNI SOK            OVSENA ŽEMLJICA <b>G</b>            PIŠČANČJA SALAMA            SIR <b>M</b></p>	<p>PARADIŽNIKOVA JUHA Z RIŽEM <b>G</b>            PANIRAN OSLIČ <b>RGJ</b>            BIO KROMPIR Z DROBNJAKOM            SOLATA ENDIVIJA Z LEČO</p>
<p>petek</p>	<p>MLEKO <b>M</b>            KORUZNI KOSMIČI            KRUH <b>G</b>            SADJE</p>	<p>SADNI ČAJ Z LIMONO            TEMNA ŠTRUČKA <b>G</b>            RIBJI NAMAZ <b>MR</b>            KISLA PAPRIKA</p>	<p>RIČET IZ BIO JEŠPRENJA            S PREKAJENIM MESOM <b>G</b>            POLBELI KRUH <b>G</b>            PIRINE PALAČINKE IZ BIO MOKE            S ČOKOLADO <b>GJM</b>            MEŠANI KOMPOT</p>

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



<b>JANUAR</b> <b>9. 1.–13. 1.</b>	<b>ZAJTRK</b>	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<b>ponedeljek</b>	PLANINSKI ČAJ POLBELI KRUH <b>G</b> UMEŠANA JAJCA <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> PICA IZ BIO MOKE S ŠUNKO IN SIROM/ 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 POLNOZRNATI KRUH <b>G</b> KISLA SMETANA <b>M</b> MARMELADA	MINJON JUHA Z OVSENI MI 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> SADJE IN ZELENJAVA 	GOBOVA JUHA Z BIO AJDOVO KAŠO <b>GM</b> PANIRAN SIR <b>GMJ</b> KUSKUS S TATARSKO OMAKO <b>G</b> SOLATA ENDIVIJA S KROMPIRJEM
<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> KISLO ZELJE V PRILOGI JABOLČNA ČEŽANA IZ BIO JABOLK <b>G</b>
<b>petek</b> Dodatno iz EU ŠS: MLEKO 	MLEČNI ZDROB S KAKAVOM <b>GM</b> KRUH <b>G</b> SADJE	ČAJ Z LIMONO KROF Z VANILIJEVO KREMO/ MARMELADO <b>GMJ</b> , KRUH <b>G</b>	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.



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



<b>JANUAR</b> <b>16. 1.–20. 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> KRUH <b>G</b> ČOKOLADNI NAMAZ <b>MOS</b> JABOLKO	ČUFTI V PARADIŽNIKOVIM OMAKI <b>GMJ</b> PIRE IZ BIO KROMPIRJA <b>M</b> ZELENA SOLATA Z LEČO SADJE
<b>torek</b>	KAKAV <b>M</b> KORUZNI KRUH <b>G</b> MARGARINA, MARMELADA SADJE	SADNI ČAJ PICA MARGERITA <b>GM</b> KRUH <b>G</b> BIO KORENČEK	BROKOLIJEVA JUHA S PROSENO KAŠO <b>G</b> BIO TESTENINE S TUNINO OMAKO ali SIROM <b>GRMJ</b> SOLATA IZ BIO ZELJA S KROMPIRJEM PUDING <b>MG</b>
<b>sreda</b>	ŠIPKOV ČAJ ROŽIČEVA POTIČKA <b>GMO</b> KRUH <b>G</b> SADJE	MLEČNI ZDROB Z BIO PROSENO KAŠO IN KAKAVOM <b>MG</b> KRUH <b>G</b> 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>GJSO,MSO</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> BIO SOLATA	SEGEDIN GOLAŽ IZ BIO KISLEGA ZELJA <b>G</b> BIO KROMPIR DOMAČI BUHTELJ IZ BIO MOKE 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 alergenih v živilih in jedeh lahko dobite v kuhinji

# Jedilnik I. OŠ Celje



<b>JANUAR</b> <b>23. 1.–27. 1.</b>	<b>ZAJTRK</b>	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<b>ponedeljek</b>	PLANINSKI ČAJ TEMNI KRUH <b>G</b> MASLO <b>M</b> , MED SADJE	BIO JOGURT <b>M</b> KORUZNI KOSMIČI <b>GM</b> KRUH <b>G</b> ROLADICA <b>GMSO</b>	JUHA IZ EKO GOVEDINE Z REZANCI <b>GJ</b> KANELON S ŠUNKO IN SIROM <b>GMJS</b> KUSKUS Z OMAKO <b>G</b> SOLATA IZ BIO ZELJA S KROMPIRJEM
<b>torek</b>	MLEKO <b>M</b> OVSENI KOSMIČI S SUHIM SADJEM <b>GMO</b> KRUH <b>G</b> SADJE	PLANINSKI ČAJ Z MEDOM BIO RŽENI KRUH <b>G</b> RIBJI NAMAZ <b>MR</b> KISLE KUMARICE	TELEČJA OBARA <b>G</b> BELA POLENTA IZ BIO ZDROBA <b>G</b> SOLATA ENDIVIJA S FIŽOLOM DOMAČE PECIVO IZ BIO MOKE <b>GMJ</b>
<b>sreda</b>	SADNI ČAJ KAJZERICA <b>G</b> SIR <b>M</b> SADJE	KAKAV Z BIO MLEKOM <b>M</b> BIO SNEŽINKA S POSIPOM <b>GMJ</b> KRUH <b>G</b> SADJE IN ZELENJAVA 	CVETAČNA JUHA Z OVSENI KOSMIČI <b>GM</b> RIŽOTA S PIŠČANČJIM MESOM <b>G</b> BIO ZELENA SOLATA Z RUKOLO SADJE
<b>četrtek</b>	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 TESTENINAMI <b>GJ</b> PEČEN FILE POSTRVI <b>R</b> ali OSLIČ <b>RGJ</b> PETERŠILJEV BIO KROMPIR PESA IN FIŽOLOVA SOLATA
<b>petek</b> Dodatno iz EU ŠS: MLEKO 	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> MED	TRŽAŠKA MINEŠTRA Z BIO MESOM <b>G</b> JABOLČNO-SKUTNI ZAVITEK <b>GM</b> 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



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>**