

Osnovna šola
Prežihovega
Voranca Jesenice



JEDILNIK ZA TEDEN OD 9. 11. DO 13. 11. 2026

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK	Polnozrnati kruh (1a,3,6,7,8,9,10,11,13) Dimljene piščančje prsi BIO paradižnik Čaj	Testenine (1,3) Bolognese omaka Rdeča pesa Voda
TOREK	Pšenični zdrob (1a) Mleko (7) Kakavov posip (1a,6,7) Melona	Gobova juha (1a,7,3,6,9,10) Puranji trakci v naravni omaki (9) Dušen riž Korenček na maslu (7)
SREDA	Črna žemlja (1a, 1d, 3,6,7,8,10,13) Rezine sira (7) Kisla kumarica Čaj	Piščančje stegno Praženo rdeče zelje Mlinci (1a,3) 100% jabolčni sok
ČETRTEK	Črni kruh (1a,6,7,11) Čokoladni namaz (7) Čaj Sliva	Zelenjavni polpet (1a,6,12,3,8,11) Pire krompir (7) Zelena solata Sok
PETEK	Sirov polžek (1a, 3, 7, 6, 8, 11), Čaj	Telečja obara (meso) Sadno žitna rezina (1a, 1e, 6, 7, 5, 8) sok

Kuhinja si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

LOKALNA PRIDELAVA (NEPOSREDNO S KMETIJE)

VSEBUJE SVINJINO

EKOLOŠKA PRIDELAVA

IZBRANA KAKOVOST

DOBER TEK!



Alergeni (v oklepaju) pisani s številko rdeče barve so v sestavi, alergeni označeni s črno pa so lahko prisotni v sledeh.

Alergeni: 1-žito, ki vsebuje gluten (1a - pšenica, 1b - pira, 1c - kamut ali njegove križane vrste, 1d - rž, 1e – ječmen, 1f – oves), 2-raki, 3-jajca, 4-ribe, 5-arašidi, 6-soja, 7-laktoza (mleko in mlečni izdelki), 8-oreščki (8a – mandlji, 8b – lešniki, 8c – orehi, 8d – indijski orehi, 8e – brazilski oreščki, 8f – pistacija, 8g – makadamija, 8h- orehi Queensland), 9-listna zelena, 10-gorčično seme, 11-sezamovo seme, 12-žveplov dioksid in sulfidi, 13-volčji bob, 14- mehkužci