

**OSNOVNA ŠOLA PODČETRTEK**

Trška cesta 66, 3254 Podčetrtek

tel: 03 818 33 20

faks: 03 818 33 45
























e-pošta: os-podcetrtek@guest.arnes.sispletni naslov: <http://www.os-podcetrtek.si/>

davčna štev.: 96126043

TRR štev.: 01292-6030675013

JEDILNIK

8. – 12. maj 2023

PONEDELJEK	Zajtrk	Štručka šunka sir, pomarančni sok.  
	Dop. malica	Banane.
	Kosilo	Zelenjavna kremna juha, puranji trakci v naravni omaki, riž z grahom, pesa v solati. 
	Pop. malica	Mešano sadje, riževi vafli.
TOREK	Zajtrk	Močnik na mleku, suhe slive, polnozrnat kruh.  
	Dop. malica	Mandarine.
	Kosilo	Juha iz kolerabe, pisane testenine z mešanim mletim mesom, brokoli na maslu, zelena solata. 
	Pop. malica	Mešano sadje, palčke nemastnega sira, ovseni kruh.  
SREDA DAN BREZ MESA	Zajtrk	Mlečna štručka, mleko s 100% kakavom, mešano suho sadje.  
	Dop. malica	Ananas.
	Kosilo	Juha iz zelene s smetano, kaneloni z belim sirom in špinačo, slan krompir, mešana solata.    
	Pop. malica	Mandarine, polnozrnat kruh. 
ČETRTEK	Zajtrk	Sardelin namaz, polnjene olive, ovseni kruh, alpski čaj z limono.  
	Dop. malica	Jabolka.
	Kosilo	Domača juha z jajco, segedin golaž, rumena polenta.  
	Pop. malica	Mešano sadje, »crispy« pecivo.
PETEK	Zajtrk	Kuhan pršut, črni kruh, sveža rdeča paprika, otroški čaj. 
	Dop. malica	Hruške.
	Kosilo	Zelenjavna mineštra s piščančjim mesom, črni kruh, borovničev puding s smetano.   
	Pop. malica	Mešano sadje, grisini s sezamom.

V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

V naši kuhinji se pri pripravi hrane uporabljajo pretežno sveža ter polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo lokalno pridelana živila (maslo, med, skuta, jogurt, sezonsko zelenjavo in sadje ...).