

# JEDILNIK FEBRUAR 2023



	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
<b>PONEDELJEK</b> 30. 1. 2023	polbel kruh**, pečena jajčka, sveža zelenjava, bezgov čaj z limono	črn kruh**, kislá smetana, orehi*, korenje*, čaj »ŠOLSKA SHEMA« mleko*	kmečko zelje* s suhim mesom*, polbel kruh**, sladki skutini štruklji z drobtinicami	ržen kruh**, kokošja pašteta, paprika, lipov čaj
<b>TOREK</b> 31. 1. 2023	pšenični zдроб na domačem mleku*, rezine kakija	sirova štručka**, sadni kefir**	peresniki, haše z govejim mesom*, kitajsko zelje* v solati s koruzo, ananas	ajdov rogljiček z orehi, jabolko*, čaj
<b>SREDA</b> 1. 2. 2023	makova štručka, proja žitna kava, rezine hrušk*	polnozrnat kruh**, ribji namaz, koruza, planinski čaj z limono	piščančji zrezki v naravnih omaki, dušen riž z graham in korenčkom, zelena solata	ovsen kruh, trikotni sirček, kisle kumarice, sadni čaj
<b>ČETRTEK</b> 2. 2. 2023	ječmenov kruh**, mlečni namaz, sveža zelenjava, otroški čaj	prosena kaša na domačem mleku*, kakavov posip z lešniki »ŠOLSKA SHEMA« suho sadje (jabolka in hruške)*	goveja juha z rezanci, kuhana govedina*, pražen krompir, dušene bučke v omaki, rdeča pesa	pirin kruh, pečena piščančja prsa, sveža zelenjava, planinski čaj z medom in limono
<b>PETEK</b> 3. 2. 2023	črn kruh, kislá smetana, jagodni džem, sadni čaj	pizza s šunko in sirom iz krušne peči*, mandarina, domača medena limonada	telečji ragu, kuskus zeljnata solata* s fižolom, sadna solata	koruzni hrustljavi kruhki, sadni krožnik, otroški čaj

	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
<b>PONEDELJEK</b> 6. 2. 2022	<h2>ZIMSKE POČITNICE</h2> 			
<b>TOREK</b> 7. 2. 2022				
<b>SREDA</b> 8. 2. 2022				
<b>ČETRTEK</b> 9. 2. 2022				
<b>PETEK</b> 10. 2. 2022				

	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
<b>PONEDELJEK</b> 13. 2. 2023	koruzni mlečni močnik s kislom smetano, suho sadje	polnozrnat jabolčni zavitek, melona, sadni čaj »ŠOLSKA SHEMA« navadni jogurt*	fižolova enolončnica, črn kruh**, domač marmorni kolač, nesladkan jabolčni kompot	mlečni rogljič, ananas, čaj
<b>TOREK</b> 14. 2. 2023	carski praženec, rezine jabolka*, sadni čaj	črn kruh iz krušne peči*, skutin namaz s sadjem, rozine, bezgov čaj z limono	porova juha, zeljne krpice, pečena piščančja kračka, zelena solata	ajdov kruh, rezina sira, sveže kumare, domača limonada
<b>SREDA</b> 15. 2. 2023	polbel kruh, piščančja hrenovka, paradižnik, planinski čaj	koruzni kosmiči, mleko**, banana	kremna špinača, pire krompir*, telečja hrenovka, rdeča pesa, hruška*	neslana presta, sadni smoothie
<b>ČETRTEK</b> 16. 2. 2023	sirova štručka**, kakav na domačem mleku*, sadje	pirin kruh**, piščančje prsi, kisle kumarice, lipov čaj z limono »ŠOLSKA SHEMA« korenje*	cvetačna juha, ajdovi njoki, puranje kocke v smetanovi omaki, kitajsko zelje s koruzo	ječmenov kruh**, mlečni namaz, sveža zelenjava, sadni čaj
<b>PETEK</b> 17. 2. 2023	črn kruh, skutin namaz s korenčkom, sveže kumarice, lipov čaj	žepek z orehovim nadevom, bela kava na domačem mleku*, grozdje	korenčkova juha s proseno kašo, paniran oslič, krompirjeva* solata z zeljem*	koruzna štručka, sadni krožnik, čaj

	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
<b>PONEDELJEK</b> 20. 2. 2023	koruzni kruh, tunina pašteta, paradižnik, planinski čaj z medom in limono	ovsena štručka, suha salama*, pečena kisl paprika, medena limonada	goveji golaž, koruzna polenta, zelena solata z jajčkom, sadni napitek (100% sadni sirup)	ržen kruh, kisl smetana, korenje, sadni čaj
<b>TOREK</b> 21. 2. 2023	pirin kruh, mesno – zelenjavni namaz, korenje, sadni čaj	krof z marmelado, mleko**, mandarina	minjonska juha, pleskavica, džuveč riž, kitajsko zelje v solati	slanik, sadni krožnik, otroški čaj
<b>SREDA</b> 23. 2. 2023	mlečni riž, cimetrov posip, suho sadje	štručka s bučnimi semeni in sirom, maslo*, jajce*, sadni napitek	zelenjavna enolončnica s stročnicami, ržen kruh, vanilijev puding s smetano, mandarina	skutne blazinice, suhi jabolčni krlji*, planinski čaj z medom in limono
<b>ČETRTEK</b> 24. 2. 2023	makova štručka**, bananino mleko	črn kruh**, liptaver namaz, sveža paprika, sadni čaj »ŠOLSKA SHEMA« jabolko*	špinačna juha, mesno – zelenjavna lasanja, mešana solata	črn kruh, čokoladni namaz, rezine jabolka*, čaj
<b>PETEK</b> 25. 2. 2023	makova štručka, bananino mleko	temna borovničeva palčka, bela kava na domačem mleku*, suho sadje	brokolijeva juha, sirovi kaneloni, pražen krompir, baby korenček, rdeča pesa	riževi vafliji, sadni krožnik, čaj

\*lokalno živilo

\*\*ekološko živilo

V primeru objektivnih razlogov si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Obroki lahko vsebujejo alergene iz priloge II Uredbe 1169/2011/EU. Katalog jedi z označenimi alergeni se nahaja na oglasni deski v jedilnici šole.

Veronika Škedelj, vodja šolske prehrane



## 8. februar, Prešernov dan, slovenski kulturni praznik

### PREŠERNOV TRG IN FIGE PREŠERNOVE

*Le redka mesta na svetu se lahko pohvalijo, da imajo na glavnem mestnem trgu kip pesnika. Kip Franceta Prešerna in njegove muze nas opominja, da smo Slovenci narod, ki so ga vzpostavile knjige, pisana beseda in jezik. Prav v Prešernovi poeziji je naš jezik doživel svoje vrhunske trenutke, ko je veliki pesnik dokazal, da je z njim mogoče doseči tudi najzahtevnejše pesniške forme, ki so jim kos le najbolj razviti jeziki.*

**Dr. France Prešeren (1800-1849), največji slovenski pesnik, pa je bil prepoznavna osebnost še za svojega časa. Poznali so ga tudi mestni otročaji, ki so za njim klicali: »Doktor, fig, fig!«, saj jim je včasih delil suhe fige. In te res prijajo, če jih grizljaš na sprehodu po mestu. Kako pa šele prijajo, če si oblite s čokolado pripraviš sam.**



vir: <https://www.visitljubljana.com/sl/obiskovalci/odkrivajte/dozivetja/kulinarika/clanek/presernov-trg-in-fige-presernove/>

## Figove kroglice

### Sestavine

1 zavitek fig

10 orehov

20 dag albert keksov

1 dl mleka (po potrebi več)

10 dag jedilne čokolade

malo olja

kokosova moka



### Postopek

Fige omehčamo v topli vodi in jim nato porežemo vršičke. V tako pripravljeno figo potisnemo po 2 orehovi jedrci. Albert kekse zmeljemo in jim dodamo mleko. S to maso ovijemo fige, da nastanejo kroglice. Te potopimo v čokolado, ki smo jo predhodno z dodanim oljem stopili nad soparo. Nato kroglice povaljamo v kokosovi moki. Kroglice za nekaj časa postavimo v hladilnik, da se čokolada strdi.

vir: <https://www.kulinarika.net/recepti/sladice/ostalo/figove-kroglice/9542/>