

OŠ Alojza Gradnika DOBROVO JEDILNIK ŠOLA

DAN	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 13.10.2025	Ogrska salama, polbela žemlja 1, lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, kisle kumarice 10, čaj	Telečja obara z zdrobovimi žličniki 1, 3, 7, lahko vsebuje sledi 9, domače pecivo s sadjem 1, 3, 7	<u>Malico oblikujejo kuharice iz nabora živil.</u> glej prilogo 1
TOREK 14.10.2025	Polnozrnat rogljič 1 (pšenica, rž, oves), 3, 6, 7, 8, 11, 13, BIO sadni kefir 7, hruška	Cvetačna juha 1, 7, lahko vsebuje sledi 3, 9, pečena riba 7, kuhan krompir, kremna špinača 1, 7	
SREDA 15.10.2025	Med, BIO maslo 7, BIO ovseni mešani kruh 1 (pšenica, oves), lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 8 (oreh), 11, 13, jabolko, čaj	Prežgana juha 1, 3, 7, lahko vsebuje sledi 6, 9, 11, piščančja nabodala, hladne testenine 1, 3, 7, solata, kuhano korenje	
ČETRTEK 16.10.2025	Piščančja prsa v ovitku, polnozrnat žemlja 1 (pšenica, rž, oves) 6, lahko vsebuje sledi 3, 7, 8 (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški oreh, brazilski oreški, pistacija, makadamija), 11, 13, ananas, čaj	Goveja juha z zakuho 1, 3, 9, lahko vsebuje sledi 7, čufti v paradižnikovi omaki 1, 3, 7, pire krompir 7, solata, rdeča pesa	
PETEK 17.10.2025	Sirni namaz s tuno 4, 7, koruzni kruh 1, lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, grozdje, čaj	Puranje meso v zelenjavni omaki 1, 7, riž 3 žita, solata	

Kruh - vse vrste kruha vsebujejo gluten iz pšenice, lahko tudi iz drugih žit, lahko pa vsebujejo tudi sledi mlečnih, jajčnih in sojinih beljakovin, semen sezama, oreškov in volčjega boba.

1 – gluten iz pšenice - (v ostalih primerih je izvor glutena naveden)

Pri oblikovanju jedilnika upoštevamo priporočila strokovnih služb za zdravo in varno prehrano, želje naših učencev in sezonsko ponudbo živil. V primeru, da izbranih živil ne moremo dobiti, bomo načrtovani jedilnik spremenili.

OPOZORILO: V zgornjih jedeh so lahko prisotni vsi naslednji alergeni : **1.** Žita, ki vsebujejo **gluten**, zlasti: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih; **2.** raki in proizvodi iz njih; **3.** jajca in proizvodi iz njih; **4.** ribe in proizvodi iz njih; **5.** arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih; **6.** zrnje soje in proizvodi iz njega; **7.** mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo); **8.** oreški, in sicer: mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland ter proizvodi iz njih; **9.** listna zelena in proizvodi iz nje; **10.** gorčično seme in proizvodi iz njega; **11.** sezamovo seme in proizvodi iz njega; **12.** žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂; **13.** Volčji bob in proizvodi iz njega; **14.** mehkužci in proizvodi iz njih.

Alergeni so pripravljani skladno z uredbo 1169/2011 o zagotavljanju informacij potrošniku.

Na podlagi zdravniških potrdil se iz jedilnika izločijo ali zamenjajo živila, ki posameznikom povzročajo težave.

Šola si pridržuje pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.

Jedilnik sta sestavili: Tadeja Tomažič, vodja kuhinje in Teja Tušar, OP in ZHR