


OŠ Alojza Gradnika DOBROVO JEDILNIK ŠOLA

DAN	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 6.4.2026	VELIKONOČNI PONEDELJEK		<u>Malico oblikujejo kuharice iz nabora živil.</u> glej prilogo 1
TOREK 7.4.2026	BIO sadni jogurt 7, polnozrnat roglič 1 (pšenica, rž, oves), 6, lahko vsebuje sledi 3, 7, 8 (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija), 11, 13, BIO jabolko (šolska shema)	Goveji golaž 1, 7, polenta lahko vsebuje sledi 1, 6, solata, rdeča pesa lahko vsebuje sledi 10, domač puding 1, 7	
 SREDA 8.4.2026	Sirni namaz s tuno 7, BIO pšenični kruh 1, lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, ananas, čaj	Goveja juha z zakuho 1, 3, 9, lahko vsebuje sledi 7, goveji zrezek v omaki 1, 6, 7 , lahko vsebuje sledi 3, 9, 10, slani skutni štruklji, solata, čičerika	
ČETRTEK 9.4.2026	Kuhan pršut, črna zemlja 1, lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, paprika, jabolko, čaj	Porova juha 1, 7, lahko vsebuje sledi 3, 9, panirana riba 1, 3, 4, 7, krompirjeva solata, zelje, solata	
PETEK 10.4.2026	Polnozrnat kosmiči 1, lahko vsebujejo sledi 5, 7, 8 (oreh, indijski oreščki, ameriški oreh, brazilski oreščki, pistacija, makadamija), mleko 7, banana, borovnice	Ječmenova rižota z zelenjavo in piščancem 1 (ječmen), parmezan 7, 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