

OŠ Alojza Gradnika DOBROVO JEDILNIK ŠOLA

DAN	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 18.5.2026	Puranja prsa v ovitku, bombeta s sezamom 1, 6, 11, lahko vsebuje sledi 3, 7, narezana paprika, 100 % sadni sok	Krompirjev golaž 1, 7, solata, jogurt 7	<u>Malico oblikujejo kuharice iz nabora živil.</u>
TOREK 19.5.2026	Štručka šunka-sir 1, 7, lahko vsebuje sledi 3, 6, 11, navadni jogurt 7, hruška	Goveja juha z zakuho 1, 3, 9, lahko vsebuje sledi 7, goveji zrezek v omaki 1, 6, 7, lahko vsebuje sledi 3, 9, 10, kruhova štruca, solata, čičerika	glej prilogo 1
SREDA 20.5.2026	Topljeni sir 7, BIO ovseni mešani kruh 1 (pšenica, oves), lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 8, 11, 13, češnje, sadni napitek	Tortelini s paradižnikovo omako 1, 3, 7, 12, lahko vsebuje sledi 6, 9, parmezan 7, solata, kumarice	
ČETRTEK 21.5.2026	Mortadela, črna žemlja 1 (pšenica, rž), lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, sveža kumara narezana, sadni napitek	Fižolova mineštra 1, 3, 9, lahko vsebuje sledi 7, prekajeno meso, solata, jabolčna pita 1, 3, 7	
PETEK 22.5.2026	Čokoladni rogljič 1, 3, 6, 7, 8 (lešnik), žitna kava 1 (ječmen, rž), 6, 7, jagode (šolska shema)	Piščančje krače v omaki 1, 6, 7, lahko vsebuje sledi 3, 9, 10, riž, solata, paradižnik	



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