

OŠ Alojza Gradnika DOBROVO JEDILNIK ŠOLA

DAN	MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 7.9.2026	Piščančja salama, polbela žemlja 1, lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, sveža kumara, razredčen sadni sok	Svinjska pečenka v omaki 1, 6, 7, lahko vsebuje sledi 3, 9, 10, pretlačen krompir 7, grah v prikuhi 1, 7	<u>Malico oblikujejo kuharice iz nabora živil.</u> glej prilogo 1
TOREK 8.9.2026 	Sadni grški jogurt 7, polnozrnata žemlja 1 (pšenica, rž), lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, hruška (šolska shema)	Panirana riba 1, 3, 4, 7, krompirjeva solata, zelje	
SREDA 9.9.2026	EKO marmelada in maslo 7, pisani kruh 1, lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, žitna kava 1 (ječmen, rž), 6, 7, EKO jabolko	Piščančji paprikaš 1, 7, riž, kumare	
ČETRTEK 10.9.2026	Ogrska salama, kajzerica 1, 6, lahko vsebuje sledi 3, 7, 11, kisle kumarice, razredčen sadni sok	Ječmenova mineštra 1 (ječmen), 9, lahko vsebuje sledi 3, 7, domači zavitek šunka sir 1, 3, 7, lahko vsebuje sledi 6, zelje	
PETEK 11.9.2026	Tunina pašteta 4, 6, 7, 9, lahko vsebuje sledi 3, koruzni kruh 1, lahko vsebuje sledi 3, 6, 7, 11, grozdje, razredčen sadni sok	Pirini njoki s sirovo omako 1, 12, 7, lahko vsebuje sledi 3, 6, 8 (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija), 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