



Osnovna šola GORJE

TEDENSKI JEDILNIK 1		3. – 7. 1. 2022
	DOPOLDANSKA MALICA 9.55 – 10.15	KOSILO 11.55 – 14.00
PONEDELJEK	OVSEN KRUH (1a, 1č, 6) ZELIŠČNI NAMAZ (7) MANDARINA ZELIŠČNI ČAJ- lipa	GOVEJA JUHA Z ZAKUHO (1a, 3, 9) DUŠEN JEŠPRENJ S TELETINO IN MEŠANO ZELENJAVO (1c) ZELENA SOLATA SOK
TOREK	PROSENA KAŠA NA MLEKU (7) HRUŠKA	POROVA JUHA (7) HIŠNA MLETA PEČENKA (1a, 3) KORENČKOV PIRE (7) KITAJSKO ZELJE V SOLATI ZELIŠČNI ČAJ
SREDA BREZMESNI DAN	PLETENICA (1a, 7, 6) NAVADNI SADNI JOGURT – borovnica (7) JABOLKO	OHROVTOVA JUHA S FRITATI (1a, 3) POLNOZRNATE TESTENINE- temni polžki (1a, 3) PARADIŽNIKOVA OMAKA Z BUČKAMI (1a) ZELENA SOLATA Z NARIBANIM KORENČKOM SADNI ČAJ
ČETRTEK DAN BREZ dodanega SLADKORJA	AJDOV KRUH (1a, 12) TRDO KUHAMO JAJCE (4) PARADIŽNIK SADNI ČAJ (ANANAS)	GOVEJA JUHA Z REZANCI (1a, 3, 7) PURANOVE KOCKE V NARAVNI OMAKI (1a) KUSKUS (1a) RDEČA PESA V SOLATI ZELIŠČNI ČAJ
PETEK	ČRN KRUH (1a) HIŠNI TUNIN NAMAZ (4, 7) SVEŽA RDEČA PAPRIKA ZELIŠČNI ČAJ – bezeg (MEŠANO SADJE)	GOVNAČ S HRENOVKO HIŠNI ZAVITEK S SKUTO IN MEDOM (1a, 3, 7) VODA

PRIJAVA IN ODJAVA OBROKOV POTEKA PREKO eASISTENTA ZA TEKOČI DAN DO 8. 30 URE.

OPOMBA: V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil ali ob poteku drugih dejavnosti na šoli, si kuhinja pridržuje pravico do spremembe jedilnika. Učenci imajo v jedilnici vedno na voljo svežo pitno vodo oziroma manj sladkan čaj.

Snovi ali proizvodi iz njih, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti: 1=žita, ki vsebujejo gluten (a. pšenica, b. rž, c. ječmen, č. oves, d. pira, e. kamut ali njihove križane vrste), 2= raki, 3=jajca, 4= ribe, 5= arašidi (kikiriki), 6=zrnje soje, 7= mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), 8= oreški (a. mandlji, b. lešniki, c. orehi, č. indijski oreščki, d. ameriški orehi, e. brazilski oreščki, f. pistacija, g. makadamija, h. orehi Queensland), 9=listna zelena, 10= gorčično seme, 11= sezamovo seme, 12= žveplov dioksid in sulfidi, 13= volčji bob, 14= mehkužci

Vir: Uredba 1169/2011 (EU)

Navedbe alergenov v jedilniku ne vključujejo navedb alergenov v sledovih in možnih navzkrižnih kontaminacij. Jedi, ki jih pripravljamo v kuhinji lahko vsebujejo sledi alergenov iz Priloge II Uredbe 1169/2011 (EU).