



Osnovna šola GORJE

| TEDENSKI JEDILNIK 1 | | 5. – 9. 9. 2022 |
|--|--|--|
| | DOPOLDANSKA MALICA 9.55 – 10.15 | KOSILO 11.55 – 14.00 |
| PONEDELJEK BREZMESNI DAN | OVSEN KRUH (1a, 1c, 6) ZELIŠČNI NAMAZ (7) REZINA KUMARE ZELIŠČNI ČAJ- lipa | POROVA JUHA (7) PARADIŽNIKOVA OMAKA (1a) POLNOZRNAT KUSKUS (1a) ZELENA SOLATA S ČIČERIKO SADNI ČAJ |
| TOREK DAN BREZ dodanega SLADKORJA | SIROVA ŠTRUČKA (1a, 7, 6, 1c) NAVADNI KEFIR (7) LUBENICA | GOVEJA JUHA Z REZANCI (1a, 3, 9) PEČEN BRANCIN (4) PIRE KROMPIR (7) KITAJSKO ZELJE V SOLATI ZELIŠČNI ČAJ |
| SREDA | AJDOV KRUH (1a, 12) TRDO KUHANO JAJCE (4) PARADIŽNIK SADNI ČAJ- šipek | BROKOLIJEVA JUHA (7) MESNI KANELON (1a, 3, 7, 9) PRILOGA IZ JEŠPRENJA IN MEŠANE ZELENJAVE (1c) MEŠANA SOLATA (kumare in paradižnik) ČAJ |
| ČETRTEK EKO DAN | EKO PIRIN ZDROB NA EKO MLEKU (1d, 7) EKO HRUŠKA | EKO GOVEJA JUHA Z EKO ZAKUHO (1a, 3, 9) EKO GOLAŽ (1a) EKO POLENTA EKO ZELENA SOLATA EKO JABOLČNI SOK |
| PETEK | ČRN KRUH (1a, 1c) HIŠNI TUNIN NAMAZ (4, 7) SVEŽA RDEČA PAPRIKA ZELIŠČNI ČAJ – bezeg | GOVNAČ S HRENOVKO POLBEL KRUH (1a) JABOLČNI ZAVITEK (1a, 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 in kruh.

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).