



DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PET 1. 9.	Makovka (1, 6, v sledih: 3, 7, 11), domač sadni jogurt (7), slive	Prežganka (1, 3), testenine z mesom (1, 3), solata ledenka (12)	Testenine z mesom (1, 3)

**OPOMBE:**

Tekom dneva je učencem na razpolago voda.

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z **EKO**, je uporabljeno **ekološko živilo**. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Pri vsaki jedi so v **oklepaju** napisane številke snovi ali proizvodov, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivost. Tabela alergenov se nahaja na oglasni deski pri jedilniku.

Pridržujemo si pravico do prilagoditve jedilnika. Hvala za razumevanje.





DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 4. 9.	Gobova juha s krompirjem (1, 7), ovseni kruh (1, 6, v sledih: 3, 7, 8, 11), breskev	Bučkina juha (1, 7, 12), piščančja nabodala, džuveč riž, zelena solata (12)	Kruh (1, 6), tunin namaz (4, 7)
TOR 5. 9.	Polnozrnat kruh (1, 6, v sledih: 3, 7, 11), mesno zelenjavni namaz (3, 7, 10, 12), paprika, zeliščni čaj  <b>ŠS: slive</b>	Goveja juha z zakuho (1, 3), kuhana EKO govedina, EKO pire krompir (7), špinača (7, 12)	EKO goveja juha s koščki mesa (1, 3), kruh (1, 6)
SRE 6. 9.	Rženi kruh iz krušne peči (1, v sledih: 3, 6, 7, 11), topljeni sir (3, 7), čaj (7), jabolko	Cvetačna juha (1, 7, 12), špageti z mesno omako (1, 3), EKO rdeča pesa v solati (12)	Stoletni kruh (1, 6, 11, v sledih: 3, 7, 8), hrenovka (6)
ČET 7. 9.	Sendvič (1, 6, 7), sveža kumarica, čaj,  <b>ŠS: mleko</b>	Kostna juha (1, 3), kuhani skutni štruklji (1, 3, 7), jabolčni kompot (12)	Kuhani skutni štruklji (1, 3, 7)
PET 8. 9.	Čokolešnik (1, 6, 8, v sledih: 7), mleko (7) sveže fige	Minjon juha (1), ocvrti ribji file osliča (1, 3, 4, 6, 12), krompirjeva solata (12)	Pinjenec (7), beli kruh (1, 6)

**OPOMBE:**

Tekom dneva je učencem na razpolago voda.

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z EKO, je uporabljeno ekološko živilo. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Pri vsaki jedi so v oklepaju napisane številke snovi ali proizvodov, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivost. Tabela alergenov se nahaja na oglasni deski pri jedilniku.

Pridržujemo si pravico do prilagoditve jedilnika. Hvala za razumevanje.





DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 11. 9.	Rižota s puranjim mesom (1, 3, 7), EKO rdeča pesa, jabolko	Kisla juha (12), kruh (1, 6), krompirjevi svaljki z drobtinami (1, 3), zelena solata (12)	Krompirjevi svaljki z drobtinami (1, 3), sok
TOR 12. 9.	Mlečni močnik (1, 7), čokoladni posip, banana	Bistra juha (1, 3, 9), lovška pečenka (1, 3, 12), dušena EKO ajdova kaša, kumare v solati (12)	Kruh (1, 6), zeliščni namaz (7)
SRE 13. 9.	Rženi kruh (1, v sledih: 3, 6, 7, 11), tunin namaz (4, 7), kumarica, čaj <b>ŠS: mleko</b>	Kostna juha (1, 3), puranji zrezek v gobovi omaki (1, 7), njoki (1, 3), EKO zeljna solata s fižolom (12)	Široki rezanci (1, 3), skuta (7)
ČET 14. 9.	Koruzni kruh (1, 3, 6, 7, 11), maslo (7), domača marmelada, bela kava (7), hruška	Krompirjeva juha (7, 12), pečena piščančja bedra, mlinci (1, 3), zelena solata s paradižnikom (12)	Jogurt (7), vrtanek (1, 3, 6, 7, 11)
PET 15. 9.	Kajzerica (1, 6, v sledih: 3, 7, 11), kuhan pršut (6), sir (7, 12), čaj, nektarina	Fižolova juha (1, 9), carski praženec (1, 3, 7), mešani kompot (12)	Carski praženec (1, 3, 7)

**OPOMBE:**

Tekom dneva je učencem na razpolago voda.

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z EKO, je uporabljeno **ekološko živilo**. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Pri vsaki jedi so v **oklepaju** napisane številke snovi ali proizvodov, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivost. Tabela alergenov se nahaja na oglasni deski pri jedilniku.

Pridržujemo si pravico do prilagoditve jedilnika. Hvala za razumevanje.





DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 18. 9.	Koruzni kosmiči (8), mleko (7), grozdje <b>ŠS: mleko</b>	Bistra juha (1, 3), goveje meso v omaki (1), kruhov cmok (1, 3, 7), kitajsko zelje v solati (12)	Goveja juha s koščki mesa (1, 3), mala žemlja (1)
TOR 19. 9.	Ržen kruh (1, 6), maslo (7, 12), med, kakav (7), jabolko	Kostna juha (1, 3), piščančji dunajski zrezek (1, 3), dušen riž, gentile solata z lečo (12)	Domač čokoladni puding (7), malinovec
SRE 20. 9.	Testenine z mesom in zelenjavo (1, 3), rdeča pesa v solati, breskev	Gobova juha (12), polnozrnatni cmoki z mareličnim polnilom (1, 3, 6, 7), čežana (12)	Polnozrnatni cmoki z mareličnim polnilom (1, 3, 6, 7)
ČET 21. 9.	<b>EKO</b> kefir (7), <b>EKO</b> štručka (1, 3, 6, 7, 8, 11)	Paradižnikovo dušeno zelje z mesom (1, 7), slan krompir, domače pecivo (1, 3, 7)	Skuta s sadjem (7, 12), pisan kruh (1, 6, 7)
PET 22. 9.	Ovseni kruh (1, 6, v sledih: 3, 7, 8, 11), piščančja prsa, sir (6), rezina sveže paprike, sok	Zelenjavna kremna juha (7, 12), peresniki s tuno (1, 3, 4), <b>EKO</b> zelena solata (12)	Kruh (1, 6), rezina sira (7)

**OPOMBE:**

Tekom dneva je učencem na razpolago voda.

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z **EKO**, je uporabljeno **ekološko živilo**. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Pri vsaki jedi so v **oklepaju** napisane številke snovi ali proizvodov, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivost. Tabela alergenov se nahaja na oglasni deski pri jedilniku.

Pridržujemo si pravico do prilagoditve jedilnika. Hvala za razumevanje.





DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 25. 9.	Rženi kruh (1, v sledih: 3, 6, 7, 11), pašteta (3, 7), čaj, hruška	Goveji golaž (1), koruzna polenta (6), zelena solata (12), domače pecivo (1, 3, 7)	Pisan kruh (1, 3, 6, 7, 11), mleko (7)
TOR 26. 9.	Kvasenica (1, 3, 6, 7), bela kava (7), sveže fige <b>ŠS: skuta</b>	Brokolijska juha (7), kaneloni (1, 3), sveža mešana solata (zelje, paprika, paradižnik) (12)	Polnozrnat kruh (1, 6, v sledih: 3, 7, 11), toast šunka (6)
SRE 27. 9.	Enolončnica s hrenovko (1, 6), pirin kruh (1, v sledih: 3, 6, 7, 11), frutabela (1, 7, 8) <b>ŠS: jabolko</b>	Porova juha (1, 7), zrezek v ciganski omaki, zdrobovi ocvrtki (1, 3), zeljna solata (12)	Kefir (7), beli kruh (1, 6)
ČET 28. 9.	Bela kava (1, 7), polenta (6), slive	Mineštra (1, 3), gratinirane skutne palačinke (1, 3, 7), domači kompot	Mineštra (1, 3), kruh (1, 6)
PET 29. 9.	Graham kruh (1, 3, 6, 7), skutni namaz (7), kumarice, EKO jabolčni sok	Špinačna juha (7, 12), pečen ribji file (1, 3, 4, 6, 12), krompirjeva solata (12)	Kruh (1, 6), tunin namaz (4, 7)

**OPOMBE:**

Tekom dneva je učencem na razpolago voda.

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z EKO, je uporabljeno **ekološko živilo**. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Pri vsaki jedi so v **oklepaju** napisane številke snovi ali proizvodov, ki lahko povzročajo alergije ali preobčutljivost. Tabela alergenov se nahaja na oglasni deski pri jedilniku.

Pridržujemo si pravico do prilagoditve jedilnika. Hvala za razumevanje.



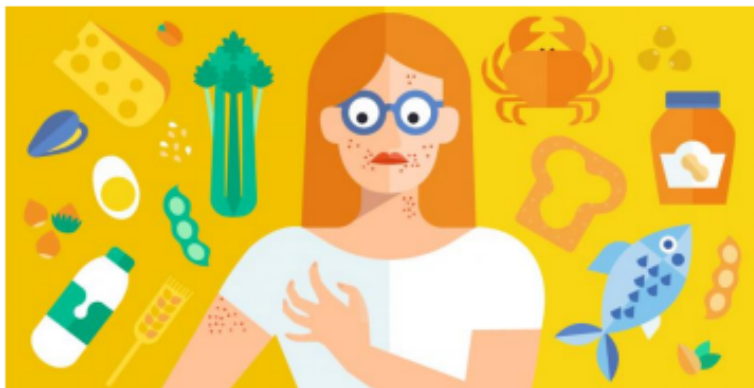
Številka: 6002-1/2023-1

Datum: 1. 9. 2023

Jedilnik sestavili kuharica Petra Prijol in OŠP Nina Vozlič

Jedilnik pregledala ravnateljica OŠ Križevci Vasilija Stolnik

# SNOVI ALI PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI



**1. Žita, ki vsebujejo gluten**, zlasti: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:

- (a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo ( 1 );
- (b) maltodekstrinov na osnovi pšenice ( 1 );
- (c) glukočnih sirupov na osnovi ječmena;
- (d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

**2. Raki in proizvodi iz njih;**

**3. Jajca in proizvodi iz njih;**

**4. Ribe in proizvodi iz njih**, razen:

- (a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;
- (b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;

**5. Arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;**

**6. Zrnje soje in proizvodi iz njega**, razen:

- (a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob ( <sup>1</sup> );

**VIR:**

Priloga II k UREDBA (EU) št. 1169/2011 EVROPSKEGA PARLAMENTA IN SVETA z dne 25. oktobra 2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom

- (b) naravnih zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje;
- (c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja;
- (d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;

**7. Mleko in mlečni proizvodi** (ki vsebujejo **laktozo**), razen:

- (a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- (b) laktitola;

**8. Oreški**, in sicer **mandlji** (*Amygdalus communis* L.), **lešniki** (*Corylus avellana*), **orehi** (*Juglans regia*), **indijski oreščki** (*Anacardium occidentale*), **ameriški orehi** (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), **brazilski oreščki** (*Bertholletia excelsa*), **pistacija** (*Pistacia vera*), **makadamija ali orehi Queensland** (*Macadamia ternifolia*) **ter proizvodi iz njih**, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;

**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 SO<sub>2</sub>, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljani za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;

**13. Volčji bob in proizvodi iz njega;**

**14. Mehkužci in proizvodi iz njih.**

SL 22.11.2011 Uradni list Evropske unije L 304/43 ( 1 ) in proizvodov iz njih, če ni možnosti, da bi se zaradi postopka njihove predelave povečala stopnja alergenosti, kakršna po ocenah Efse velja za ustreznega proizvod, iz katerega ti izhajajo.

(<sup>1</sup>) In proizvodov iz njih, če ni možnosti, da bi se zaradi postopka njihove predelave povečala stopnja alergenosti, kakršna po ocenah Efse velja za ustreznega proizvod, iz katerega ti izhajajo.