



JEDILNIK

1. teden marec 2025

DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 3. 3.	Pirin kruh (<i>vsebuje alergene: 1-E, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), mesno zelenjavni namaz (<i>vsebuje alergene: 3, 7, 10</i>), redkvice, zeliščni čaj, jabolko ŠS: mleko (<i>vsebuje alergene: 7</i>)	Mesne kroglice v paradižnikovi omaki (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3</i>), EKO pire krompir (<i>vsebuje alergene: 7</i>), jabolčni zavitek (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>)	Rženi kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), jajčni namaz (<i>1, 3, 7</i>), paprika, nesladkani čaj
TOR 4. 3. PUST	Krof (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>), kakav (<i>vsebuje alergene: 7,)</i> , klementina	Juha z EKO zdrobovimi cmoki (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3</i>), pečena piščančja krila, mlinci (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3</i>), EKO rdeča pesa v solati (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Kefir (<i>vsebuje alergene: 7</i>), pisan kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, 6, v sledeh: 3, 7, 8, 11</i>)
SRE 5. 2.	Graham kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, v sledeh: 3, 6, 7, 8, 11</i>), skutni namaz (<i>vsebuje alergene: 7</i>), sveže kumarice, čaj z medom	Prežganka (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 9</i>), pirini marelični cmoki s posipom (<i>vsebuje alergene: 1-E, 3, 6, 7</i>), domači jabolčni kompot	Pirini marelični cmoki s posipom (<i>vsebuje alergene: 1-E, 3, 6, 7</i>), nesladkan čaj
ČET 6. 3.	Golaževa juha (<i>vsebuje alergene: 1-A, 9</i>), kmečka žemlja (<i>vsebuje alergene: 1-A, 6, v sledeh: 3, 7, 8, 11</i>), hruška	Cvetačna juha (<i>vsebuje alergene: 7, 9</i>), goveje meso v omaki (<i>vsebuje alergene: 1-A, 9</i>), njoki (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3</i>), kitajsko zelje s fižolom v solati (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), navadni pinjenec (<i>vsebuje alergene: 7</i>)
PET 7. 3.	Polnozrnati kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, 11, v sledeh: 3, 7, 8</i>), šunka v ovoju (<i>vsebuje alergene v sledovih: 7</i>), sir (<i>vsebuje alergene: 7</i>), paprika, čaj	Bučkina juha (<i>vsebuje alergene: 1-A, 7, 9, 12</i>), tunina lazanja (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 4</i>), zeljna solata (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Rženi kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), ribji namaz (<i>vsebuje alergene: 4, 7</i>), paprika

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.





JEDILNIK

2. teden marec 2025

DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 10. 3.	Koruzni kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 6, 7, 11</i>), margarina (<i>vsebuje alergene: 7</i>), marmelada, bela kava (<i>vsebuje alergene: 1-B,C, 6, 7</i>)	Grahova juha (<i>vsebuje alergene: 6, 7, 9</i>), zrezek v ciganski omaki, kus-kus (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 6</i>), EKO rdeča pesa (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Navadna skuta s sadnim pirejem (<i>vsebuje alergene: 7</i>)
TOR 11. 3.	Rižota s piščančjim mesom (<i>vsebuje alergene: 9</i>), kisle kumarice, EKO jabolko ŠS: mleko (<i>vsebuje alergene: 7</i>)	Ričet (<i>vsebuje alergene: 1-A, 9, v sledeh: 6</i>), polnozrnati kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, 11, v sledeh: 3, 7, 8</i>), domač skutni zavitek (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>)	Kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), kremno maslo (<i>vsebuje alergene: 7</i>), sveža paprika
SRE 12. 3.	Mlečni riž (<i>vsebuje alergene: 7</i>), kakavov posip (<i>vsebuje alergene: 6</i>), melona ŠS: skuta (<i>vsebuje alergene: 7</i>)	Korenčkova juha (<i>vsebuje alergene: 1-A, 9</i>), krompirjevi svaljki z drobtinami (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 6, 7</i>), zelena solata s čičeriko (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Krompirjevi svaljki z drobtinami <i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 6, 7</i>)
ČET 13. 3.	Hotdog štručka (<i>vsebuje alergene: 1-A, 6, v sledeh: 3, 7, 11</i>), hrenovka (<i>vsebuje alergene: 6, 7</i>), ajvar, gorčica (<i>vsebuje alergene: 10</i>), planinski čaj	Boranja s piščančjim mesom (<i>vsebuje alergene: 9, 12</i>), pražen krompir, domača kvasenica (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>)	Sadni jogurt (<i>vsebuje alergene: 7</i>), kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>)
PET 14. 3.	Rženi kruh iz krušne peči (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), maslo (<i>vsebuje alergene: 7</i>), med, mleko (<i>vsebuje alergene: 7</i>), jabolko	Porova juha (<i>vsebuje alergene: 7, 9, 12</i>), ocvrti ribji file (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 4, 6, 12</i>), krompirjeva solata (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Kuhano jajce (<i>vsebuje alergene: 3</i>), kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), paradižnik

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.





JEDILNIK

3. teden marec 2025

DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 17. 3.	Kisla juha (<i>vsebuje alergene: 1-A, 9, 12</i>), kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), klementina	Smetanova juha (<i>vsebuje alergene: 7, 9</i>), mesni tortelini s smetanovim prelivom (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 6, 7</i>), zelena solata s koruzo z radičem (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Pinjenec (<i>vsebuje alergene: 7</i>), ananas
TOR 18. 3.	Polnozrnat kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, 11, v sledeh: 3, 7, 8</i>), tunin namaz (<i>vsebuje alergene: 4, 7</i>), paprika, čaj	Piščančji paprikaš (<i>vsebuje alergene: 1, 7, 9</i>), široki rezanci (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3</i>), zelena solata s koruzo (<i>vsebuje alergene: 12</i>), domač sadni biskvit (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>)	Domača kvasenica (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>), limonada
SRE 19. 3.	Domač čokoladni puding (<i>vsebuje alergene: 7</i>), EKO banana	Goveja juha z rezanci (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 9</i>), EKO govedina, EKO pire krompir (<i>vsebuje alergene: 7</i>) špinača (<i>vsebuje alergene: 1-A, 7</i>)	Kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), rezina sira (<i>vsebuje alergene: 7</i>), paprika
ČET 20. 3.	Ajdov kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, 6, v sledeh: 3, 7, 8, 11</i>), smetanov namaz (<i>vsebuje alergene: 7</i>), paprika, čaj	Zelenjavna mineštra (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 9</i>), gratinirane skutine palačinke (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>), domači jabolčni kompot	Zelenjavna mineštra (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 9</i>), kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>)
PET 21. 3.	Ovseni kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,D, 6, v sledeh: 3, 7, 8, 11</i>), kuhan pršut, sveže kumare, bela kava (<i>vsebuje alergene: 1-B,C, 6, 7</i>)	Korenčkova juha (<i>vsebuje alergene: 1-A, 9</i>), pečeni ribji file (<i>vsebuje alergene: 4, 12</i>), dušen riž, paradižnikova solata (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), zelenjavni namaz (<i>6, 7</i>), por

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.





JEDILNIK

4. teden marec 2025

DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 24. 3.	Rženi kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), bučno-skutni namaz (<i>vsebuje alergene: 7</i>), mleko (<i>vsebuje alergene: 7</i>), melona	Fižolova juha (<i>vsebuje alergene: 7, 9, 12</i>), lovska pečenka (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 6, 9</i>), korenčkov pire (<i>vsebuje alergene: 7</i>), kumare v solati (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Navadni pinjenec (<i>vsebuje alergene: 7</i>), pomaranča
TOR 25. 3.	Testenine z mesom in zelenjavo (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 4, 9</i>), EKO rdeča pesa, kivi ŠS: EKO jabolko	Goveji golaž (<i>vsebuje alergene: 1-A, 9</i>), koruzna polenta (<i>vsebuje alergene v sledeh: 6</i>), zelena solata s čičeriko (<i>vsebuje alergene: 12</i>), kokosovo pecivo (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>)	Kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), skutni namaz (<i>vsebuje alergene: 7</i>), redkvica
SRE 26. 3.	Sadni jogurt (<i>vsebuje alergene: 7</i>), kraljeva fit štručka (<i>vsebuje alergene: 1-A, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), hruška	Kostna juha z rezanci (<i>vsebuje alergene: v sledovih 1-A 3</i>), puranji zrezki po pariško (<i>1, 3, 7</i>), rizi-bizi, zeljna solata s fižolom (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Kostna juha z rezanci (<i>vsebuje alergene: v sledovih 1-A 3</i>), mala žemlja (<i>vsebuje alergene: 1-A, 6, v sledeh: 3, 7, 8, 11</i>)
ČET 27. 3.	Polnozrnat kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, 11, v sledeh: 3, 7, 8</i>), piščančja prsa v ovitku (<i>vsebuje alergene v sledovih: 7</i>), sir (<i>vsebuje alergene: 7</i>), sveže kumare, čaj	Minijon juha (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 9</i>), lazanja (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7, 12</i>), motovilec v solati (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Rženi kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), maslo (<i>vsebuje alergene: 7</i>), med, nesladkani čaj
PET 28. 3.	Vegetarijanski sendvič (<i>vsebuje alergene: 1-A, 6, 7</i>), paprika, čaj z medom, jabolko	Cvetačna juha (<i>vsebuje alergene: 7, 9</i>), polnozrnat testenine s tuno (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 3, 4</i>), paradižnikova solata (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Polnozrnat testenine s tuno (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 3, 4</i>)

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.





JEDILNIK

5. teden marec-april 2025

DAN	MALICA	KOSILO	DRUGA MALICA
PON 31. 3.	EKO dušena ajdova kaša z mesom (<i>vsebuje alergene v sledovih: 1-A</i>), rdeča pesa v solati (<i>vsebuje alergene: 12</i>), pomaranča	Paradižnikovo zelje s pečenko (<i>vsebuje alergene: 9, 12</i>), pire krompir (<i>vsebuje alergene: 7</i>), jogurtov biskvit (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>) domači buhtelj (<i>1, 3, 7</i>)	Rženi kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), čičerikin namaz (<i>vsebuje alergene: 1</i>), sveža kumara
TOR 1. 4.	Polnozrnat kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, 11, v sledeh: 3, 7, 8</i>), pašteta (<i>vsebuje alergene: 6, 7, v sledeh: 3</i>), paprika, zeliščni čaj	Kostna juha z zakuho (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3</i>), puranji zrezek na žaru, džuveč riž, zelena solata z radičem (<i>vsebuje alergene: 7</i>)	Domač čokoladni puding (<i>vsebuje alergene: 7</i>), klementina
SRE 2. 4.	Mlečni EKO zdrob (<i>vsebuje alergene: 1-A, 7</i>), kakavov posip (<i>vsebuje alergene: 6</i>), banana	Gobova juha z ajdovo kašo (<i>vsebuje alergene: 7, 12</i>), carski praženec (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 7</i>), domača čežana	Gobova juha z ajdovo kašo (<i>vsebuje alergene: 7, 12</i>), polnozrnata žemlja (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, 11, v sledeh: 3, 7, 8</i>)
ČET 3. 4.	Sadni kefir (<i>vsebuje alergene: 7</i>), kornšpic (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 3, 6, 7, 8, 11</i>), kivi	Bistra juha (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 9</i>), polnozrnate testenine z zelenjavo in piščančjim mesom (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 3, 7</i>), zeljna solata z fižolom (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Pirin kruh (<i>vsebuje alergene: 1-E, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), šunka v ovoju (<i>vsebuje alergene v sledovih: 7</i>), sir (<i>vsebuje alergene: 7</i>), paradižnik
PET 4. 4.	Ovseni kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,D, 6, v sledeh: 3, 7, 8, 11</i>), mesno zelenjavni namaz (<i>vsebuje alergene: 3, 7, 10</i>), redkvice, zeliščni čaj, jabolko	Brokolijeva juha (<i>vsebuje alergene: 6, 7, 9, 12</i>), ocvrti ribji file (<i>vsebuje alergene: 1-A, 3, 4, 6</i>), krompirjeva solata (<i>vsebuje alergene: 12</i>)	Rženi kruh (<i>vsebuje alergene: 1-A,B, 6, v sledeh: 3, 6, 7, 11</i>), ribji namaz (<i>vsebuje alergene: 4, 7</i>), por

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: 6002-1/2024-7

Datum: 28. 2. 2025

Jedilnik sestavili kuharica Petra Prijol in OŠP Nina Vozlič

Jedilnik pregledala ravnateljica OŠ Križevci Vasilija Stolnik

SNОВI ALI PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI



1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica (A), rž (B), ječmen (C), oves (D), pira (E), kamut (F) 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 (¹);

- (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.) - A, lešniki (*Corylus avellana*) - B, orehi (*Juglans regia*) - C, indijski oreščki (*Anacardium occidentale*) - D, ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch) - E, brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*) - F, pistacija (*Pistacia vera*) - G, makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) - H 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 SO₂, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene 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.

(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.

VIR:

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