



# OŠ TURNIŠČE JEDILNIK 24.3.2025 – 4.4.2025



SHEMA  
ŠOLSKEGA  
**SADJA**  
IN ZELENJAVE



DAN	DOPOLDANSKA MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> 24.3.	SENDVIČ S POLNOZRNATO ŠTRUČKO, LIMONADA (1a,6)	<b>ZELENJAVNA JUHA, SVINJSKA PEČENKA, <i>BIO AJDOVA KAŠA</i>, ZELJNATA SOLATA (1a,9,12)</b>
<b>TOREK</b> 25.3.	KRUH V JAJCU, VLOŽENA PAPRIKA, PLANINSKI ČAJ (1a,3,12)	<b>KROMPIRJEV GOLAŽ S HRENOVKO, KRUH GUSTAV, MARMEADNI ROGLJIČEK (1a,1b,5,9)</b>
<b>SREDA</b> 26.3.	MLEČNA <i>BIO PROSENA KAŠA</i> , KAKAVOV POSIP S CIMETOM, PLAZMA KEKSI (1a,3,7)	<b>PIŠČANČJI PAPRIKAŠ, TESTENINE, STROČJI FIŽOL V SOLATI, JABOLKO (1a,3,7,9,12)</b>
<b>ČETRTEK</b> 27.3.	POLNOZRNAT KRUH, KORENČKOV NAMAZ (1a,7)	<b>KOKOŠJA JUHA Z REZANCI, TELEČJI ZREZEK V NARAVNI OMAKI, KUS KUS, RDEČA PESA (1a,3,9,12)</b>
<b>PETEK</b> <b>BREZMESNI DAN</b> 28.3.	OVSENI KRUH, TUNINA PAŠTETA, OLIVE, SADNI ČAJ (1a,1d,4)	<b>POROVA JUHA, JAGODNI CMOKI, RAZREDČEN <i>BIO SOK</i> (1a,9)</b>
<b>PONEDELJEK</b> 31.3.	MARMEADNI BUHTELJ, KAKAV, MANDARINA (1a,3,7)	<b>KOSTNA JUHA, PEČENICA, PRAŽENI KROMPIR, DUŠENO KISLO ZELJE (1a,3,9)</b>
<b>TOREK</b> 1.4.	MLEČNI RIŽ, POSIP S CIMETOM, BANANA (7)	<b>PEČENE PIŠČANČJE BEDRICE, MLINCI, MOTOVILEC S KORUZO (1a,3,9)</b>
<b>SREDA</b> 2.4.	RŽENI KRUH, POLI SALAMA, VLOŽENA KUMARICA (1b,6,12)	<b>GOVEJA JUHA, KUHANA <i>BIO GOVEDINA</i>, PIRE KROMPIR, KREMNA ŠPINAČA (1a,3,7,9)</b>
<b>ČETRTEK</b> 3.4.	HOD DOG ŠTRUČKA, KUHANA HRENOVKA, KEČAP, SADNI ČAJ (1a,7,6)	<b>MILIJON JUHA, <i>BIO AJDOVA KAŠA</i> Z MLETIM MESOM, RDEČA PESA (1a,3,9,12)</b>
<b>PETEK</b> <b>BREZMESNI DAN</b> 4.4.	KORUZNI KRUH, MASLO, SIR EDAMEC, OREHI, MLEKO (1a,7,8)	<b>PARADIŽNIKOVA JUHA, OCVRT OSLIČ, KITAJSKO ZELJE S KROMPIRJEM (1a,3,12)</b>



# OŠ TURNIŠČE JEDILNIK



**V OKLEPAJU SO ALERGENI PRISOTNI V DOLOČENEM OBROKU, KI LAHKO POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBČUTLJIVOSTI:** 1 - Žita, ki vsebujejo gluten (a-pšenica, b-rž, c-ječmen, d-oves, e-pira, f-kamut), 2 - Raki, 3 - Jajca, 4 - Ribe, 5 - Arašidi, 6 - Zrnje soje, 7 - Mleko, 8 – Oreščki (a-oreh, b-mandlji, c-lešniki), 9 - Listna zelena, 10 - Gorčično seme, 11 - Sezamovo seme, 12 -Žveplov dioksid in sulfiti, 13 – Volčji bob, 14 – Mehkužci

**V PEKOVSKIH IZDELKIH SO MOŽNI ALERGENI V SLEDOVIH:** soje(6), mleka(7), jajc(3), oreščkov(8), laneno seme, sezam(11) in lupinasto sadje

**V okviru projekta Šolska shema so učencem na razpolago v času pouka sadje/zelenjava (kot dodatni obrok malici, kosilu) ali ob koncu pouka.**

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.

**OB MOREBITNI SPREMEMBI JEDILNIKA DOBITE INFORMACIJE PRI KUHARSKEM OSEBJU.**  
Hvala za razumevanje.

Organizatorica šolske prehrane: Danica Bogar Režonja

Ravnateljica: Melita OLAJ

