



Osnovna šola GORJE

## TEDEN LOKALNE HRANE NA OŠ GORJE

25. – 29. 9. 2023

	DOPOLDANSKA MALICA 9.55 – 10.15	KOSILO 11.55 – 14.00
<b>PONEDELJEK BREZMESNI DAN</b>	<b>POLNOZRNATA ŠTRUČKA S POSIPOM</b> (1a, 1b, 11, 1c, 1č, 7), Pekarna Planika <b>NAVADNI JOGURT</b> (7) Izbrana kakovost, Kmetija Prnika'r <b>HRUŠKA</b> , Izbrana kakovost, Kmetija Princ	<b>KROMPIRJEVA JUHA</b> (Kmetija Pr' Andreco, Kmetija Drinovec, Vrt okusov, Ekološka kmetija Porta) <b>OREHOVO GNEZDO</b> (1a, 8c, 6, 1c, 3), Pekarna Planika <b>VODA</b>
<b>TOREK</b>	<b>AJDOVA KORENINA</b> (1a), Pekarna Planika <b>SIR</b> (7): EMENTALER Kmetija Klemena'k in MLADI SIR Izbrana kakovost, Kmetija Prnika'r <b>SEZONSKA ZELENJAVA: EKOLOŠKA ZELENA SOLATA</b> , Vrt okusov <b>EKOLOŠKI ZELIŠČNI ČAJ</b> , Vrt okusov	<b>MILIJONSKA JUHA</b> (Kmetija Drinovec) <b>Z EKOLOŠKIM PŠENIČNIM ZDROBOM</b> (Ekološka kmetija Kozina) (1a) <b>DUŠEN EKO JEŠPRENJ</b> (Ekološka kmetija Kozina) <b>S SVINJINO</b> (Bohinjske mesnine) <b>IN SEZONSKO ZELENJAVO</b> (Vrt okusov, Ekološka kmetija Porta, Kmetija Drinovec) (1c) <b>ZELJNATA SOLATA</b> (KGZ Cerklje, KGZ Sava) <b>RIBEZOV SOK</b> (Kmetija Pr' Andreco)
<b>SREDA</b>	<b>EKOLOŠKA POLENTA</b> , Ekološka kmetija Kozina <b>MLEKO</b> (7), Kmetija Pr' Jerič <b>SLIVE</b> , Izbrana kakovost, Kmetija Princ	<b>EKOLOŠKA PARADIŽNIKOVA JUHA</b> (Vrt okusov) <b>Z EKOLOŠKO PROSENO KAŠO</b> (Ekološka kmetija Kozina) <b>DUŠENA TELETINA</b> (Bohinjske mesnine) <b>PIRE KROMPIR</b> (7) (Kmetija Pr' Andreco, Kmetija Prnikar) <b>EKOLOŠKA ENDIVIJA</b> (Vrt okusov) <b>V SOLATI</b> (KGZ Sava) <b>EKOLOŠKI ZELIŠČNI ČAJ</b> (Vrt okusov) <b>Z MEDOM</b> (Čebelarstvo Gregorc)

**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).



Osnovna šola GORJE

<b>ČETRTEK</b>	<b>POLBEL KRUH</b> (1a, 1b), Pekarna Planika <b>TRDO KUHANO JAJCE</b> (3), talna reja, Kmetija Globočnik <b>SEZONSKA ZELENJAVA: PAPRIKA</b> (KGZ Cerklje) in <b>KORENJE</b> (Kmetija Drinovec) <b>SADNI ČAJ</b> (Vrt okusov) Z <b>MEDOM</b> (Čebelarstvo Gregorc)	<b>GOVEJA JUHA</b> (Ekološka kmetija Pr' Lešnk, Vrt okusov, KGZ Cerklje, Kmetija Drinovec, Ekološka kmetija Porta) Z <b>REZANCI</b> (Pr' Taufo) (1a, 3, 9) <b>TESTENINE- pšenični svedrčki</b> (Pr' Taufo) (1a, 3) <b>SMETANOVA</b> (Kmetija Prnikar) <b>OMAKA</b> (Vrt okusov, Ekološka kmetija Kozina) (7, 1a) <b>SOLATA IZ ZELJA</b> (KGZ Cerklje, KGZ Sava) <b>RIBEZOV SOK</b> (Kmetija Pr' Andreco)
<b>PETEK</b>	<b>ČRN KRUH</b> (1a, 7), Andrejka Razinger <b>MASLO</b> (7), Kmetija Klemena'k <b>RIBEZOVA MARMELADA</b> , Kmetija Pr' Andreco <b>MLEKO</b> (7), Kmetija Pr' Jerič <b>JABOLKO</b> , Izbrana kakovost, Kmetija Jernejc	<b>BUČNA JUHA</b> (Vrt okusov, Pr' Andreco) Z <b>ZAKUHO</b> (Pr' Taufo) (1a, 3) <b>GOVEJI</b> (Ekološka kmetija Pr' Lešnk) <b>GOLAŽ</b> (Vrt okusov, Ekološka kmetija Kozina) (1a) <b>HIŠNI KRUHOV</b> (Pekarna Planika) <b>NARASTEK</b> (Kmetija Globočnik, Kmetija Pr' Jerič, Kmetija Pr' Klemenak, Vrt okusov) (1a, 3, 7, 12) <b>PARADIŽNIKOVA</b> (KGZ Cerklje) <b>SOLATA</b> (KGZ Sava) <b>EKOLOŠKI SADNI ČAJ</b> (Vrt okusov)

### 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.

# DOBER TEK!!!

**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).