

JEDILNIK ZA TEDEN OD 2. DO 6. MARCA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 2. 3. Dodatno iz šolske sheme EU: mleko	sadni čaj, polnozrnat hlebček, kuhan pršut, zelena solata*, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	zelenjavna obara s krompirjem* in stročjim fižolom, palačinke z domačo marmelado, jabolčni 100-odstotni sok lokalne pridelave <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), jajca, zelena</i>
TOR, 3. 3.	šipkov čaj z medom, koruzni kruh, mlečni namaz, rezine avokada, paradižnik* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	piščančja krača, pražen krompir, zeljna solata* s fižolom* <i>alergeni: /</i>
SRE, 4. 3. Dodatno iz Šolske sheme EU: jabolko	pšenični zdrob na mleku, kakavov posip, banana <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	korenčkova juha*, paniran morski list pripravljen v konvektomatu, riž z ajdo, paradižnikova solata* <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, ribe</i>
ČET, 5. 3.	lipov čaj z limono, ržena žemlja, piščančje prsi, rezine sira, rdeča paprika*, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), mleko (laktoza)</i>	puranji zrezek v naravni omaki, kruhova rulada, rdeča pesa <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza)</i>
PET, 6. 3.	bezgov čaj z limono, ovseni kruh, kislá smetana, domača marmelada, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica, oves), mleko (laktoza)</i>	natrgana svinjina, njoki, zelena solata* <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z zvezdico (), je uporabljeno ekološko živilo. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Jedilnik je pripravljen v skladu s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (NIJZ). Opomba: Otroci imajo na voljo zadostne količine pijač (manj sladkan čaj ter zdravstveno ustrezno pitno vodo). Kuhinja si pridržuje pravico do zamenjave jedilnika. Jedilnik otrok z dietno prehrano izhaja iz osnovnega jedilnika in prepovedane sestavine nadomešča z dovoljenimi sestavinami, ki so jim po hranilnem sestavu najbližje. Pripravile: Nika Lichteneger, Barbara Koležnik, Urška Prohart, dne 28. 2. 2026
Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 28. 2. 2026

JEDILNIK ZA TEDEN OD 9. DO 13. MARCA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 9. 3.	kamilični čaj z limono, sojin mešani kruh, ribji namaz, paradižnik*, mandarina <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), soja, ribe, mleko (laktoza), sezam</i>	kremna špinača, cvetačno-krompirjev pire, telečja hrenovka* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>
TOR, 10. 3.	lipov čaj, kajzerica, šunka v ovoju, naribano zelje*, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica)</i>	paradižnikova juha z mozarelllo*, piščančja nabodalca, riž z grahom*, zelena solata* s koruzo <i>alergeni: mleko (laktoza), zelena</i>
SRE, 11. 3. Dodatno iz šolske sheme EU: jabolko	otroški čaj, mlečna pletenica, jogurt lokalne pridelave z malinovim prelivom* <i>alergeni: mleko (laktoza), gluten (pšenica)</i>	brokolijeva juha, postrv v koruzni srajčki, masleni krompir*, zeljna solata* s čičeriko <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, ribe, zelena</i>
ČET, 12. 3.	bela žitna kava, domači kruh iz krušne peči, umešana jajca lokalne pridelave, rdeča paprika*, banana <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), jajca, mleko (laktoza)</i>	zelenjavna mineštra z lečo, rižev narastek s proseno kašo*, jabolčni kompot* <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>
PET, 13. 3.	hibiskusov čaj, pšenični mešani kruh, puranje prsi, rezine korenčka*, kivi* <i>alergeni: gluten (pšenica,rž)</i>	puranji zrezki v smetanovi omaki, polnozrnate testenine, rdeča pesa <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), jajca</i>

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z zvezdico (), je uporabljeno ekološko živilo. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Jedilnik je pripravljen v skladu s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (NIJZ). Opomba: Otroci imajo na voljo zadostne količine pijač (manj sladkan čaj ter zdravstveno ustrezno pitno vodo). Kuhinja si pridržuje pravico do zamenjave jedilnika. Jedilnik otrok z dietno prehrano izhaja iz osnovnega jedilnika in prepovedane sestavine nadomešča z dovoljenimi sestavinami, ki so jim po hranilnem sestavu najbližje. Pripravile: Nika Lichteneger, Barbara Koležnik, Urška Prohart, dne 28. 2. 2026
Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 28. 2. 2026

JEDILNIK ZA TEDEN OD 16. DO 20. MARCA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 16. 3. Dodatno iz šolske sheme EU: skuta	čaj divje češnje z dodatkom medu, chia kruh, maslo, med, mandarina <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), sezam, soja</i>	prežganka, ribji polpeti, kuskus, jogurtova polivka, zelena solata* <i>alergeni: gluten (pšenica), ribe, mleko (laktoza), jajca, zelena</i>
TOR, 17. 3.	planinski čaj, pica štručka, paradižnik*, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	piščančje perutničke, pretlačen krompir*, zeljna solata* s korenčkom* <i>alergeni: /</i>
SRE, 18. 3. Dodatno iz šolske sheme EU: jabolko	bezgov čaj z limono, polnozrnati kruh, mlečni ribji namaz, sveža paprika*, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), ribe, mleko (laktoza)</i>	bograč, sadna kupa* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), zelena</i>
ČET, 19. 3.	manj sladkan kakav, bio ovseni* kruh, piščančje prsi, rezine korenčka*, kivi* <i>alergeni: gluten (pšenica, oves), mleko (laktoza)</i>	piščančja juha z ribano kašo, paniran piščančji file pripravljen v konvektomatu, riž* z grahom, radič s koruzo* <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, zelena</i>
PET, 20. 3.	pirin zdrob* na mleku z dodatkom prosene kaše in medu, banana <i>alergeni: gluten (pira), mleko (laktoza)</i>	mesna lasanja, zelena solata* s čičeriko <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), jajca</i>

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z zvezdico (), je uporabljeno ekološko živilo. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Jedilnik je pripravljen v skladu s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (NIJZ). Opomba: Otroci imajo na voljo zadostne količine pijač (manj sladkan čaj ter zdravstveno ustrezno pitno vodo). Kuhinja si pridržuje pravico do zamenjave jedilnika. Jedilnik otrok z dietno prehrano izhaja iz osnovnega jedilnika in prepovedane sestavine nadomešča z dovoljenimi sestavinami, ki so jim po hranilnem sestavu najbližje. Pripravile: Nika Lichteneger, Barbara Koležnik, Urška Prohart, dne 28. 2. 2026
Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 28. 2. 2026

JEDILNIK ZA TEDEN OD 23. DO 27. MARCA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 23. 3. Dodatno iz šolske sheme EU: navadni jogurt	bezgov čaj z limono, bio polnozrnat* kruh, šunka, paradižnik*, mandarina <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	polnozrnat špageti z mesno-lečino polivko, paradižnikova solata* z mozarell <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza)</i>
TOR, 24. 3.	borovničev čaj, ovseni mešani kruh, mlečni namaz, paprika*, čičerika, mandarina <i>alergeni: gluten (oves, pšenica), mleko (laktoza)</i>	piščančji zrezek v naravni omaki, kuskus, fižolova solata* <i>alergeni: gluten (pšenica)</i>
SRE, 25. 3. Dodatno iz šolske sheme EU: jabolko	čaj divje češnje, hribovski kruh, piščančja salama, sir v kockah, naribano zelje*, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	brezmesni ričet, jogurtovo pecivo s sadjem <i>alergeni: gluten (ječmen), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>
ČET, 26. 3.	mleko lokalne pridelave, čokoladni kosmiči, banana <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	piščančja juha z zvezdicami, rižota treh žit s piščančjim mesom in grahom, rdeča pesa <i>alergeni: gluten (pšenica, ječmen, pira), jajca, zelena</i>
PET, 27. 3.	bezgov čaj z limono, domači kruh iz krušne peči, domača skuta s kislo smetano, paprika*, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), mleko (laktoza)</i>	brokolijeva juha, pečen lososov file, krompir v kosih*, zelena solata* <i>alergeni: ribe, zelena</i>

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z zvezdico (), je uporabljeno ekološko živilo. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Jedilnik je pripravljen v skladu s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (NIJZ). Opomba: Otroci imajo na voljo zadostne količine pijač (manj sladkan čaj ter zdravstveno ustrezno pitno vodo). Kuhinja si pridržuje pravico do zamenjave jedilnika. Jedilnik otrok z dietno prehrano izhaja iz osnovnega jedilnika in prepovedane sestavine nadomešča z dovoljenimi sestavinami, ki so jim po hranilnem sestavu najbližje. Pripravile: Nika Lichteneger, Barbara Koležnik, Urška Prohart, dne 28. 2. 2026
Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 28. 2. 2026

JEDILNIK ZA TEDEN OD 30. DO 31. MARCA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 30. 3.	planinski čaj, maslo, domača marmelada, pšenični beli kruh, banana <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	čufti v paradižnikovi omaki, pire krompir, zelena solata z mozarell* <i>alergeni: mleko (laktoza), jajca, zelena</i>
TOR, 31. 3.	lipov čaj z limono, orehov rogljiček, probiotični jogurt, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), oreščki</i>	puranji file v ciganski omaki, riž, rdeča pesa <i>alergeni: gluten (pšenica), zelena</i>

V jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z zvezdico (), je uporabljeno ekološko živilo. Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano. Jedilnik je pripravljen v skladu s Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih ustanovah (NIJZ). Opomba: Otroci imajo na voljo zadostne količine pijač (manj sladkan čaj ter zdravstveno ustrezno pitno vodo). Kuhinja si pridržuje pravico do zamenjave jedilnika. Jedilnik otrok z dietno prehrano izhaja iz osnovnega jedilnika in prepovedane sestavine nadomešča z dovoljenimi sestavinami, ki so jim po hranilnem sestavu najbližje. Pripravile: Nika Lichteneger, Barbara Koležnik, Urška Prohart, dne 28. 2. 2026
Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 28. 2. 2026