

# JEDILNIK ZA TEDEN OD 1. DO 3. APRILA 2026

## OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
SRE, 1. 4.  dodatno iz Šolske sheme EU: jabolko	čaj divje češnje, sadni jogurt brez dodanega sladkorja, navadni rogljiček  <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	pečeno piščančje meso, pretlačen krompir, mešana solata s čičeriko  <i>alergeni: /</i>
ČET, 2. 4	lipov čaj, polnozrnata štručka, piščančja prsa, kisle kumarice, banana*  <i>alergeni: gluten (pšenica, pira)</i>	goveja juha* z ribano kašo, krompirjeva omaka* z govedino*  <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, zelena</i>
PET, 3. 4.  dodatno iz Šolske sheme EU: korenje*	borovničev čaj, kruh s chia semeni, skutin namaz z bučnimi semeni, češnjev paradižnik, pomaranča  <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), sezam, soja, oreški</i>	fižolova juha s testeninami, vanilijev puding z borovnicami in smetano  <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 31. 3. 2026  
Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 31. 3. 2026

# JEDILNIK ZA TEDEN OD 6. DO 10. APRILA 2026

## OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
TOR, 7. 4.	mlečna pletenica, jogurt lokalne pridelave z jagodnim prelivom, mandarina <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	goveji golaž, polenta, zelena solata* <i>alergeni: gluten (pšenica), zelena</i>
SRE, 8. 4. <b>dodatno iz Šolske sheme EU: jabolko</b>	pirin zdrob na mleku, 100-odstotni kakav za posip <i>alergeni: gluten (pira), mleko (laktoza)</i>	piščančje krače, pražen krompir, zelena solata s korenčkom* <i>alergeni: gluten (pšenica), zelena</i>
ČET, 9. 4. <b>dodatno iz Šolske sheme EU: korenje*</b>	bezgov čaj z limono, sojin mešani kruh, piščančja prsa, paprika, jabolko* <i>alergeni: gluten (rž, pšenica), soja, sezam</i>	milijonska juha, ocvrt ribji file v konvektomatu, riž, paradižnikova solata z mozzarella <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, ribe, zelena, mleko (laktoza)</i>
PET, 10. 4. <b>dodatno iz Šolske sheme EU: navadni jogurt</b> <i>alergeni: mleko (laktoza)</i>	sadni čaj, rženi kruh, ribji namaz, paradižnik, banana* <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), ribe, mleko (laktoza)</i>	zelenjavna enolončnica z lečo, carski praženec, jabolčna čežana* <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 31. 3. 2026  
Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 31. 3. 2026

# JEDILNIK ZA TEDEN OD 13. DO 17. APRILA 2026

## OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 13. 4.  <b>dodatno iz Šolske sheme EU: mleko</b> <i>alergeni: mleko (laktoza)</i>	bezgov čaj z limono, mešani kruh, kuhan pršut, korenčkove rezine*, pomaranča  <i>alergeni: gluten (pšenica, rž)</i>	čufti v paradižnikovi omaki, cvetačno-krompirjev* pire, zelena solata*  <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>
TOR, 14. 4.	čaj breskve, polnozrnat kruh, mlečni ribji namaz, sveža paprika, kivi*  <i>alergeni: gluten (pšenica, pira, rž), mleko (laktoza), jajca, ribe</i>	piščančji frikase, polnozrnat široki rezanci, zeljna solata  <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>
SRE, 15. 4.  <b>dodatno iz Šolske sheme EU: jabolko</b>	mleko, koruzni močnik, banana*  <i>alergeni: mleko (laktoza)</i>	paniran file osliča pripravljen v konvektomatu, krompir* z maslom in zelišči, zelena solata*  <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, ribe, mleko (laktoza)</i>
ČET, 16. 4.	bela žitna kava, umešana jajca, hribovski kruh, paprika, jabolko*  <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), jajca</i>	piščančja juha z ribano kašo, piščančja stegna brez kosti, riž z ajdo, paradižnikova solata  <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, zelena</i>
PET, 17. 4.	otroški čaj, domači rženi kruh, kislá smetana, marmelada, hruška  <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), mleko (laktoza)</i>	pasulj, domači buhtlji, razredčen sok  <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 31. 3. 2026  
 Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 31. 3. 2026

# JEDILNIK ZA TEDEN OD 20. DO 24. APRILA 2026

## OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
<b>PON, 20. 4.</b>  <b>Dodatno iz Šolske sheme: mleko</b> <b>alergeni: mleko (laktoza)</b>	probiotični jogurt, makova štručka, sveža paprika, kivi*  <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	zelenjavno-mesna rižota treh žit z grahom in korenčkom, nariban sir, zelena solata* s koruzo  <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>
<b>TOR, 21. 4.</b>	planinski čaj z medom, ržena žemlja, piščančja prsa, list zelene solate*, mandarina  <i>alergeni: gluten (pšenica, rž)</i>	piščančja juha z zakuho, piščančji zrezek v naravni omaki, testenine metuljčki, zelena solata* z mozzarella  <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>
<b>SRE, 22. 4.</b>  <b>dodatno iz Šolske sheme: jabolko</b>	čaj divje češnje, šunka v ovoju, ovsena žemlja, list zelene solate  <i>alergeni: gluten (pšenica, oves)</i>	prežganka, pečen ribji file v koruzni srajčki, pire krompir*, zeljna solata  <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, ribe, mleko (laktoza), zelena</i>
<b>ČET, 23. 4.</b>	mlečni riž, banana*  <i>alergeni: mleko (laktoza)</i>	zelenjavna mineštra s stročjim fižolom in proseno kašo, domači jabolčni zavitek  <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), jajca, zelena</i>
<b>PET, 24. 4.</b>	bezgov čaj, ovseni kruh, mesno-zelenjavni namaz, kisle kumarice, jabolko*  <i>alergeni: gluten (pšenica, oves), mleko (laktoza), jajca</i>	čevapčiči, pečen krompir, paradižnikova solata*  <i>alergeni: gluten (pšenica), 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 31. 3. 2026  
 Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 31. 3. 2026