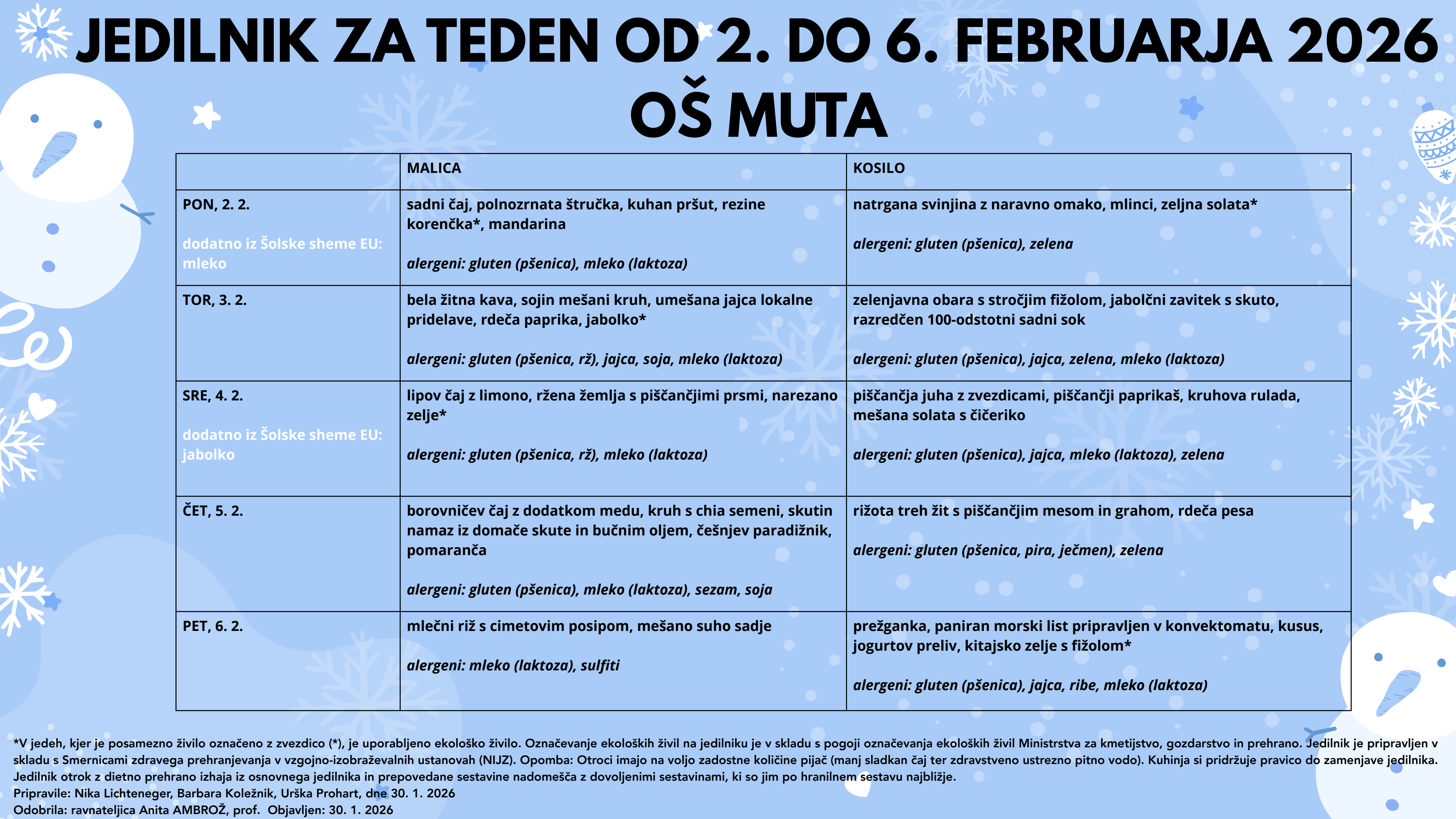




JEDILNIK ZA TEDEN OD 2. DO 6. FEBRUARJA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 2. 2. dodatno iz Šolske sheme EU: mleko	sadni čaj, polnozrnata štručka, kuhan pršut, rezine korenčka*, mandarina <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	natrgana svinjina z naravno omako, mlinci, zeljna solata* <i>alergeni: gluten (pšenica), zelena</i>
TOR, 3. 2.	bela žitna kava, sojin mešani kruh, umešana jajca lokalne pridelave, rdeča paprika, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), jajca, soja, mleko (laktoza)</i>	zelenjavna obara s stročjim fižolom, jabolčni zavitek s skuto, razredčen 100-odstotni sadni sok <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, zelena, mleko (laktoza)</i>
SRE, 4. 2. dodatno iz Šolske sheme EU: jabolko	lipov čaj z limono, ržena žemlja s piščančjimi prsmi, narezano zelje* <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), mleko (laktoza)</i>	piščančja juha z zvezdicami, piščančji paprikaš, kruhova rulada, mešana solata s čičeriko <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>
ČET, 5. 2.	borovničev čaj z dodatkom medu, kruh s chia semeni, skutin namaz iz domače skute in bučnim oljem, češnjev paradižnik, pomaranča <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), sezam, soja</i>	rižota treh žit s piščančjim mesom in graham, rdeča pesa <i>alergeni: gluten (pšenica, pira, ječmen), zelena</i>
PET, 6. 2.	mlečni riž s cimetovim posipom, mešano suho sadje <i>alergeni: mleko (laktoza), sulfiti</i>	prežganka, paniran morski list pripravljen v konvektomatu, kusus, jogurtov preliv, kitajsko zelje s fižolom* <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, ribe, mleko (laktoza)</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 30. 1. 2026

Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 30. 1. 2026

JEDILNIK ZA TEDEN OD 9. DO 13. FEBRUARJA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 9. 2.	otroški čaj, mlečna pletenica, jogurt lokalne pridelave z jagodnim prelivom, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	goveja juha z ribano kašo, krompirjeva omaka z govejim mesom, kisle kumarice <i>alergeni: gluten (pšenica), zelena, jajca</i>
TOR, 10. 2.	bela žitna kava iz EKO mleka, mešani kruh, šunka v ovoju, narezano zelje*, banana <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), soja</i>	cvetačna juha*, piščančji zrezek v gorčični omaki, polnozrnati široki rezanici, zelena solata* s koruzo <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, zelena, gorčica</i>
SRE, 11. 2. dodatno iz Šolske scheme EU: jabolko	mleko, koruzni zdrob* <i>alergeni: mleko (laktoza)</i>	milijonska juha, ribji file lokalnih postrvi v koruzni srajčki, riž*, kitajsko zelje* s krompirjem <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, ribe, zelena</i>
ČET, 12. 2.	sadni čaj, domači kruh iz krušne peči, ribji namaz, paradižnik*, mandarina <i>alergeni: gluten (pšenica, rž), ribe, mleko (laktoza)</i>	bučna juha hokaido, pisani svedri lokalne pridelave s piščančjim mesom, radič s koruzo <i>alergeni: gluten (pšenica, pira), jajca, zelena</i>
PET, 13. 2.	hibiskusov čaj, kajzerica, puranje prsi, trakovi korenja*, kivi* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	jota s kislim zeljem*, krompirjem*, fižolom, jogurtovo pecivo iz gozdnih sadežev, limonada <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko, zelena</i>
SOB, 14.2	bezgov čaj z medom, sirova štručka, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</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 30. 1. 2026

Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 30. 1. 2026



JEDILNIK ZA TEDEN OD 16. DO 20. FEBRUARJA 2026

OŠ MUTA

	MALICA	KOSILO
PON, 16. 2. dodatno iz Šolske sheme EU: navadni jogurt lokalne pridelave	čaj divje češnje z dodatkom medu, sezamova štručka, telečja hrenovka, paradižnik*, mandarina <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), sezam, soja</i>	korenčkova juha* , tuna v smetanovi omaki, polnozrnat špageti, zeljna solata* s fižolom <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), ribe, zelena</i>
TOR, 17. 2. PUST	lokalno mleko, krof, jabolko* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), jajca</i>	čufti v paradižnikovi omaki, cvetačno-krompirjev pire*, rdeča pesa <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, mleko (laktoza), zelena</i>
SRE, 18. 2. dodatno iz Šolske sheme EU: jabolko	bezgov čaj z limono, polnozrnat kruh, jajčni ribji namaz, sveža paprika <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza), jajca, ribe</i>	ječprenjeva* mineštra z zelenjavo in fižolom, štruklji s skuto in drobtinami na maslu, domač mešani kompot iz suhih sliv in jabolk* <i>alergeni: gluten (ječmen, pšenica), mleko (laktoza), jajca, sulfiti</i>
ČET, 19. 2.	polnozrnat pšenični zdrob* na mleku z dodatkom prosene kaše in medu, banana <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	piščančja juha z abecedo, paniran piščančji file pripravljen v konvektomatu, riž z graham, zelena solata* s čičeriko <i>alergeni: gluten (pšenica), jajca, zelena</i>
PET, 20. 2.	lipov čaj z limono, koruzni kruh, piščančje prsi, kisle kumarice, kocke sira, kivi* <i>alergeni: gluten (pšenica), mleko (laktoza)</i>	telečji zrezki v naravni omaki, pražen krompir, dušeno zelje* <i>alergeni: gluten (pšenica), 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 30. 1. 2026

Odobrila: ravnateljica Anita AMBROŽ, prof. Objavljen: 30. 1. 2026