



## JEDILNIK NOVEMBER 2015/2016

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> <b>23. 11. 2015</b>	polnozrnat kruh, piščančja šunka, kisle kumarice, planinski čaj	fižolova juha z jajčnimi krpicami, skutini štruklji z drobtinicami, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, soja</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>TOREK</b> <b>24. 11. 2015</b>	pšenični zdrob kuhan na <b>domačem mleku</b> , lešnikov posip, banana	prežganka z jajcem, puranji zrezek v smetanovi omaki, kus kus, zelena solata, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
  <b>OREHI</b> 		
<b>SREDA</b> <b>25. 11. 2015</b>	<b>domači sadni jogurt</b> , koruzna bombeta, suhe brusnice	cvetačna juha z ribano kašo, rižota z jajčevci, korenjem in telečjim mesom, stročji fižol v solati, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
<b>ČETRTEK</b> <b>26. 11. 2015</b>	sirova štručka, kakav brez dodanega sladkorja kuhan na <b>domačem mleku</b> , mandarina	brokolijeva kremna juha z rinčicami, svinjska pečenka, pražen krompir, mešana solata (endivija in motovilec), voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>PETEK</b> <b>27. 11. 2015</b> <b>Brezmesni dan</b>	skutin zavitek, borovničev čaj, <b>jabolko</b>	brancin v srajčki, krompir v kosih s peteršiljem, zelena solata s koruzo
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, ribe</i>

- Alergeni, iz Priloge II Uredbe 1169/2011 so navedeni na jedilniku za vsak obrok posebej. Sledove alergenov, ki so posledica navzkrižne kontaminacije, ni potrebno navajati, zato ti niso navedeni.
- Dietni obroki za otroke se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oziroma preobčutljivostmi, pripravljamo jedi, z ustrežno zamenjavo jedi, ki ne vsebuje alergenov.
- **Ekološka živila so označena z rdečo zvezdico. Lokalno pridelana živila so označena z zeleno barvo.**
- Domači namazi se pripravljajo v šolski kuhinji iz osnovnih sestavin.
- Učencem je v jedilnici na voljo voda, nesladkan čaj, pekovski izdelki in sadje.
- V primeru nepredvidljivih dogodkov (kadrovskih ali/in tehničnih težav), si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

Organizatorica šolske prehrane:  
Nina Kocjančič, prof., l. r.

Ravnateljica:  
Mira Kovač, prof., l. r.





# JEDILNIK NOVEMBER 2015/2016

za: PŠ Dvor



DAN	MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> <b>23. 11. 2015</b>	<b>mlečni riž, kuhan na domačem mleku, jabolko</b>	<b>brokolijeva juha z rinčicami, makaronovo meso, zeljna solata, voda</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo,</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
<b>TOREK</b> <b>24. 11. 2015</b>	<b>polnozrnat kruh, piščančja šunka, kisle kumarice, borovničev čaj</b>	<b>ješprenj s telečjim mesom in zelenjavo, črni kruh, skutin narastek z jabolki, voda</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, soja</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
  <b>OREHI</b> 		
<b>SREDA</b> <b>25. 11. 2015</b>	<b>domači sadni jogurt, koruzna bombeta, suhe brusnice</b>	<b>prežganka z jajcem, sesekljana pečenka z ajdovo kašo, pražen krompir, mešana solata (endivija in motovilec), voda</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
<b>ČETRTEK</b> <b>26. 11. 2015</b>	<b>pisan kruh, umešana jajca, rezine sveže paprike, bezgov čaj z limono</b>	<b>kostna juha z ribano kašo, puranji ragu z zelenjavo, rženi svaljki (ml.:polenta), rdeča pesa, voda</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
<b>PETEK</b> <b>27. 11. 2015</b> <b>Brezmesni dan</b>	<b>sirova štručka, kakav kuhan na domačem mleku, mandarina</b>	<b>špinačna juha, ostriz po dunajsko, slan krompir, solata ledenka s koruzo, voda</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, ribe</i>

- Alergeni, iz Priloge II Uredbe 1169/2011 so navedeni na jedilniku za vsak obrok posebej. Sledove alergenov, ki so posledica navzkrižne kontaminacije, ni potrebno navajati, zato ti niso navedeni.
- Dietni obroki za otroke se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oziroma preobčutljivostmi, pripravljamo jedi, z ustrežno zamenjavo jedi, ki ne vsebuje alergenov.
- **Ekološka živila so označena z rdečo zvezdico.** Lokalno pridelana živila so označena z zeleno barvo.
- Domači namazi se pripravljajo v šolski kuhinji iz osnovnih sestavin.
- Učencem je v jedilnici na voljo voda, nesladkan čaj, pekovski izdelki in sadje.
- V primeru nepredvidljivih dogodkov (kadrovskih ali/in tehničnih težav), si pridružujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

Organizatorica šolske prehrane:  
Nina Kocjančič, prof., l. r.

Ravnateljica:  
Mira Kovač, prof., l. r.

