



## JEDILNIK MAJ 2022

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> 16. 5. 2022	pirin kruh, mlečni namaz z zelišči, rezine <b>BIO korenja*</b> , planinski čaj	bograč z mešanim mesom ( <b>svinjina, junetina</b> ) in zelenjavo, ajdov kruh, <b>sadni probiotični jogurt</b> (brez dodanega sladkorja)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>TOREK</b> 17. 5. 2022	sendvič s šunko in sirom, <b>100% sadni sok</b> , grozdje	<b>puranji dunajski zrezek</b> (pripravljen v konvektomatu-brez cvrtja), pire <b>krompir</b> , zelenjavna priloga, rdeča pesa
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>
<h1>DOMAČE MLEKO</h1>		
<b>SREDA</b> 18. 5. 2022	<b>BIO polnozrnat kruh*</b> , domači piščančji namaz, domača limonada z <b>medom, jabolko</b>	makaronovo meso, pripravljeno s <b>telečjim mesom, zelena solata</b> , <b>100% sadni sok</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>ČETRTEK</b> 19. 5. 2022	prosena kaša, kuhana na <b>domačem mleku</b> , cimetov posip, banana	<b>špargljeva juha</b> , piščančje nabolado, dušen riž z zelenjavo, mlado zelje v solati
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
<b>PETEK</b> 20. 5. 2022	<b>BIO buhtelj z marelično marmelado*</b> , šipkov čaj, rezina lubenice	porova juha, mleta pečenka, <b>krompir v kosih</b> z drobnjakom, stročji fižol
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), 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:  
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.

