






JEDILNIK JUNIJ 2022

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 6. 6. 2022	sendvič s šunko in sirom, koluti svežih kumar, 100% sadni sok	svinjska pečenka, polnozrnat kus-kus, naravna omaka, zelena solata z rukolo, melona
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica)</i>
TOREK 7. 6. 2022	graham kruh, mlečni namaz, rezine rdeče paprike, šipkov čaj	½ piščančje hrenovke, pire krompir, zeljne krpice v omaki, domača limonada
<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>
 LUBENICA 		
SREDA 8. 6. 2022	kornšpitz šrtučka, grški tip jogurta, breskev	ričet, pripravljen s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, pirin kruh, domači carski praženec z jagodnim prelivom, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, sezam</i>	<i>gluten (pšenica, pira, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 9. 6. 2022	francoski rogljič z marmelado, sadni čaj, jabolko	pisane testenine, bolonjska omaka, mešana solata (radič, zelena, motovilec), sladoled
<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>
PETEK 10. 6. 2022	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	telečja obara z mešano zelenjavo in jajčnimi krpicami, ovseni kruh, domače pecivo s sadjem
<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, jajca</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.
- **Ekoška 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:
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.

