



JEDILNIK OKTOBER 2022



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 17. 10. 2022	muesli s sadjem (ovseni, koruzni, pirini kosmiči, suhe brusnice, oreški, čokoladne luskice), domače mleko, jabolko	prežganka z jajcem, segedin s kislím zeljem , koruzna polenta
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreški</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
TOREK 18. 10. 2022	osje gnezdo, limonada, banana	porova juha s koruznim zdrobom, piščančja nabodala, pire krompir , zeljna solata
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreški, jajca</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 19. 10. 2022	BIO rženi kruh* , domača piščančja pašteta, rezine BIO korenja* , hibiskusov čaj z limono	sesekljana pečenka, polnozrnat kus-kus, vrtnarska omaka, zelena solata z BIO motovilcem*
<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>
ČETRTEK 20. 10. 2022	pirin kruh, maslo, ekstra domača marelična marmelada, lipov čaj	PREDLOG: 3.A, 4.A, 7.b, 8.a junečki golaž, krompirjevi njoki, paradižnikova solata s čebulo in mocarello
<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, jajca</i>
 <h1 style="color: green;">DOMAČE MLEKO</h1> 		
PETEK 21. 10. 2022	štručka s šunko in sirom, kakav, kuhan na domačem mleku , mandarina	pašta fižol z mešano zelenjavo in svinjskim mesom , ovseni kruh, domača jabolčna pita
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, oves), 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.
- **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:
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.

