



JEDILNIK SEPTEMBER 2022

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 12. 9. 2022	BIO pirin kruh* , piščančja hrenovka, ajvar, limonada	lečina juha z ribano kašo in mešano zelenjavo, sladki skutini štruklji z drobtinicami, nektarina, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira)</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
TOREK 13. 9. 2022	štručka s šunko in sirom, čokoladno mleko, jabolko	sesekljana pečenka, pražen krompir, mešana solata (zelená, radič in fižol), voda
<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>
SREDA 14. 9. 2022	ajdov kruh, tunina pašteta, rezine rdeče paprike, 100% sadni sok	enolončnica z mešano zelenjavo in telečjim mesom, graham kruh, domača jabolčna pita (z manj dodanega sladkorja), voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 15. 9. 2022	osje gnezdo, sadni čaj, banana	puranji trakci v smetanovi omaki s šampinjoni, zdrobovi kroketi, rdeča pesa, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 <h1>PARADIŽNIK</h1> 		
PETEK 16. 9. 2022	BIO sadni kefir* , koruzna bombeta, lubenica	kaneloni s šunko in sirom (pečeni v konvektomatu), pire krompir, zeljna solata, voda
<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.
- **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.

