



JEDILNIK NOVEMBER 2022

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELEJ 14. 11. 2022	koruzna polenta, domače mleko , banana	jota s kislo repo in svinjskim mesom, ovseni kruh, domači marmorni kolač
<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>
TOREK 15. 11. 2022	polnozrnati kruh, rezine poltrdega sira, ajvar/sveža paprika, planinski čaj	piščančje kocke v naravni omaki, polnozrnati široki rezanci, kitajsko zelje v solati, 100% sadni sok (razredčen z vodo)
<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 16. 11. 2022	ovseni kruh, domača piščančja pašteta, rezine rdeče redkvice, šipkov čaj	fižolova juha z ribano kašo, marelični cmoki z drobtinicami, domača limonada
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (oves, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 17. 11. 2022	domači jogurt s sadjem (manj dodanega sladkorja), ajdova bombeta z orehi, grozdje	bučna kremna juha, piščančja krača , mlinci, dušeno rdeče zelje
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 <h2 style="color: green;">KORENJE</h2> 		
PETEK 18. 11. 2022	 TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK	
	BIO KRUH IZ TATARSKE AJDE*, DOMAČE MASLO, DOMAČI CVETLIČNI MED, DOMAČE MLEKO, JABOLKO	
<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, oreščki</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.

