



JEDILNIK NOVEMBER 2022



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 21. 11. 2022	prosena kaša, kuhana na domačem mleku , cimetov posip, mandarina	porova juha z ajdovo kašo, sesekljana pečenka, pražen krompir , rdeča pesa
<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 22. 11. 2022	polnozrnati kruh, domači tunin namaz, rezine rdeče paprike , šipkov čaj	žužemberski šolski lonec z mešano zelenjavo in mešanim mesom, graham kruh, domača jabolčna pita
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
SREDA 23. 11. 2022	skutin burek (pripravljen s pirino moko), čaj gozdni sadeži, mandarina	kaneloni s šunko in sirom (pečeni v konvektomatu), pire krompir , mešana solata (zelena, radič in fižol), jabolko
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 24. 11. 2022	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	puranja pečenka, zelenjavna priloga, pražen krompir , zelena solata s čičeriko
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/
 <h1>DOMAČE MLEKO</h1> 		
PETEK 25. 11. 2022	ovsena štručka, telečja hrenovka, ajvar/gorčica, sadni čaj	lečina juha z ribano kašo, rižev narastek (manj dodanega sladkorja, pripravljen z domačim mlekom)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (oves, pšenica), gorčična semena</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.

