






JEDILNIK NOVEMBER/DECEMBER 2022

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 28. 11. 2022	ajdov kruh z orehi, sirni namaz s smetano, rezine rdeče redkvice, lipov čaj	mesne kroglice v paradižnikovi omaki, pire krompir, rdeča pesa, domači sadni jogurt
<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</i>
TOREK 29. 11. 2022	sendvič s šunko in sirom, 100% sadni sok, mandarina	BIO ješprenj* , s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, ovseni kruh, kokosov ježek s temno čokolado
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	
SREDA 30. 11. 2022	BIO pirin zdrob* , kuhan na domačem mleku , lešnikov posip, banana	EKO svinjska pečenka* , krompir v kosih z ocvirki, zelena solata z rdečo lečo, mešani sadni kompot
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
ČETRTEK 1. 12. 2022	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	kostna juha z ribano kašo, rižota s piščančjim mesom in mešano zelenjavo, rdeča pesa
<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>
 KIVI 		
PETEK 2. 12. 2022	pisani kruh, kuhan pršut, šcep kislega zelja , sadje, čaj materina dušica z medom in limono	prežganka z jajcem , segedin golaž s svinjskim mesom in kislím zeljem , koruzna polenta
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica)</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</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 ustrezno 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.

