



## JEDILNIK FEBRUAR 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> <b>6. 2. 2023</b>	<b>BIO pirin zdrob*</b> , kuhan na <b>domačem mleku</b> , kakavov posip	milijončkova juha, makaronovo meso, zelena solata s koruzo
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
<b>TOREK</b> <b>7. 2. 2023</b>	kajzarica, salama <b>piščančja prsa</b> v ovitku, sir Edamec, kisle kumarice, čaj materina dušica z medom in limono	juha, pečene <b>piščančje krače</b> , graham mlinci, zelenjavna priloga, kitajsko zelje v solati
<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>
<b>SREDA</b> <b>8. 2. 2023</b>	 <b>SLOVENSKI KULTURNI PRAZNIK</b>	
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>		
<b>ČETRTEK</b> <b>9. 2. 2023</b>	ajdov kruh, maslo, ekstra domača jagodna marmelada, sadni čaj	pašta fižol z mešano zelenjavo in <b>svinjskim mesom</b> , ovseni kruh, domače pirino pecivo
<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>
 <b>ŠOLSKA ŠHEMA</b>		
<b>PETEK</b> <b>10. 2. 2023</b>	muesli brez dodanega sladkorja (koruzni kosmiči z medom, banana, brusnice in čokoladne luske), <b>domači naravni jogurt</b>	porova kremna juha, file osliča po dunajsko (pečeno v konvektomatu), krompir v kosih, zelena solata s fižolom
<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, ribe</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 izdelek 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.

