



JEDILNIK MAREC 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

V marcu, so v sklopu šolskega mini projekta »Hrana ni za odpad«, jedilniki sestavljeni po ŽELJAH UČENCEV. Želimo si čim bolj zmanjšati količino zavržene hrane, zato smo uvedli ta korak, da čim manj hrane ostaja oziroma se zavrže.



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 20. 3. 2023	SAMOPOSTREŽNA MALICA 	pašta fižol s svinjskim mesom, mešano zelenjavo in jajčnimi krpicami, graham kruh, francoski rogljič z marmelado
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
TOREK 21. 3. 2023	osje gnezdo z orehi, banana, bezgov čaj	PREDLOG: 9.a puranja pečenka, pražen krompir , mešana solata z mocarelo (paprika in paradižnik), 100% sadni sok
<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>
SREDA 22. 3. 2023	BIO pirin zdrob* , kuhan na domačem mleku , kakavov posip, mandarina	PREDLOG: 7.b, 9.a »čufti« v paradižnikovi omaki, pire krompir , kitajsko zelje v solati s čičeriko, pomaranča
<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>
ČETRTEK 23. 3. 2023	pirina makova štručka, BIO sadni kefir*	puranji trakci v vrtnarski omaki, polnozrnati široki rezanci, rdeča pesa, 100% sadni sok
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 JABOLKO 		
PETEK 24. 3. 2023	PREDLOG: 7.b, 9.a, 9.b polnozrnata štručka, piščančja hrenovka, ajvar/gorčica, sadni čaj	PREDLOG: 5.a, 7.b, 9.b ohrovtova juha z ovsenimi kosmiči, sirovi kaneloni, pire krompir , mešana solata
<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>

- 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 pridružujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.



Organizatorica šolske prehrane:
Nina Kocjančič, prof., l. r.

Ravnateljica:
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.

