



## JEDILNIK APRIL 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> <b>17. 4. 2023</b>	štručka s šunko in sirom, 100% sadni sok, belo in rdeče grozdje	pasulj s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, ajdov kruh, francoski rogljič z marmelado
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>TOREK</b> <b>18. 4. 2023</b>	<b>BIO buhtelj z marmelado*</b> , banana, sadni čaj	puranja pečenka, dušen riž, zelenjavna priloga, <b>zelena solata z motovilcem</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
<b>SREDA</b> <b>19. 4. 2023</b>	pirin kruh, rezine piščančje posebne salame, ščep <b>kislega zelja</b> , planinski čaj	<b>zelenjavna enolončnica s telečjim mesom</b> , graham kruh, pirin carski praženec z jagodnim prelivom
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira)</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
<b>ČETRTEK</b> <b>20. 4. 2023</b>	skutin burek (pirina moka), <b>jabolko</b> , sadni čaj	<b>piščančji paprikaš z mešano zelenjavo, testenine valvice, rdeča pesa</b>
<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>
 <h1>EKO JABOLKO</h1> 		
<b>PETEK</b> <b>21. 4. 2023</b>	ovseni kruh, različne vrste namazov, zelene olive, šipkov čaj	porova kremna juha, sirovi kaneloni, <b>korenčkov pire</b> , kitajsko zelje v solati s koruzo
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</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.

