



JEDILNIK MAJ / JUNIJ 2023



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 29. 5. 2023	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	paprikaš s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, polnozrnatni kus-kus, rdeča pesa, ananas
<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>
TOREK 30. 5. 2023	osje gnezdo, šipkov čaj, nektarina	pečene piščančje krače, mlinci, zelenjavna priloga, zelena solata z motovilcem
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 31. 5. 2023	pletena štručka, BIO sadni kefir*, banana	špargljeva juha, rižota s telečjim mesom in mešano zelenjavo, mlado zelje v solati s korenjem
<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>
ČETRTEK 1. 6. 2023	BIO pirin zdrob*, kuhan na domačem mleku, kakavov posip, melona	golaž z govejim mesom, koruzna polenta, sladoled 😊😊😊
<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>
 <h1>DOMAČE MLEKO</h1> 		
PETEK 2. 6. 2023	BIO kruh brez aditivov*, piščančja prsa v ovitku, kisle kumarice, bezgov čaj	ohrovtova kremna juha z ribano kašo, sladki skutini štruklji z drobtinicami, grozdje
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira)</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 pridružujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

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

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

