




JEDILNIK JUNIJ 2024



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 3. 6. 2024	BIO graham kruh* , mlečni namaz, rezine rdeče paprike, šipkov čaj	svinjska pečenka, polnozrnat kus-kus, naravna omaka, zelena solata z rukolo, melona
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica)</i>
TOREK 4. 6. 2024	sendvič s piščančjo posebno salamo in sirom, koluti svežih kumar, sadni čaj	pisane testenine, bolonjska omaka, mešana solata (radič, zelena, motovilec), sladoled
<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>
SREDA 5. 6. 2024	BIO buhtelj z marmelado* , 100% sok	BIO ričet* , pripravljen s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, pirin kruh, domače rafaello rezine
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, pira, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 6. 6. 2024	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	½ piščančje hrenovke, pire krompir, zeljne krpice v omaki, domača limonada
<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>
 EKO MLEKO 		
PETEK 7. 6. 2024	kornšpitz šrtučka, BIO sadni jogurt*, breskev	telečja obara z mešano zelenjavo in jajčnimi krpicami, ovseni kruh, pirin krof z marmelado
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, sezam</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., I. r.

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

