
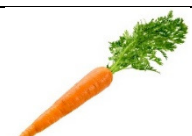




JEDILNIK SEPTEMBER 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 23. 9. 2024	grški tip jogurta , polnozrnata makova štručka, nektarina	porova juha, rižota s tremi žiti, telečjim mesom in mešano zelenjavo, zeljna solata s čičeriko
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten(pšenica, pira, ječmen), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
TOREK 24. 9. 2024	graham štručka , puranja hrenovka , ajvar/gorčica, sadni čaj	česnova juha, piščančja nabodala , pire krompir , paradižnikova solata s feta sirom
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten(pšenica)</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo</i>
 <h1 style="color: green;">KORENJE</h1> 		
SREDA 25. 9. 2024	pirin kruh , domača piščančja pašteta, rezine rdeče paprike, sadni čaj	lazanja z govejim mletim mesom , zelena solata z bučnimi semeni in fižolom, domača limonada (sladkana z medom)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
ČETRTEK 26. 9. 2024	BIO kruh iz tatarske ajde* , umešana jajca , rezine rdeče paprike, sadni čaj	pašta fižol s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, ajdov kruh, polnozrnati rogljič z marmelado
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten(pšenica), jajca</i>	<i>gluten(pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo, jajca, zelena</i>
PETEK 27. 9. 2024	polnozrnata sirova štručka, kakav, kuhan na domačem mleku	goveji golaž , pripravljen z junečjim mesom , koruzna polenta, zelena solata s koruzo, jabolko
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica)</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.

