



JEDILNIK NOVEMBER 2024
Teden slovenske hrane
za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 11. 11. 2024	koruzna polenta, domače mleko, kaki vanilija	jota s kislim zeljem in svinjskim mesom, ovseni kruh, domači marmorni kolač
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca
TOREK 12. 11. 2024	polnozrnati kruh, rezine poltrdega sira, ajvar/sveža paprika, planinski čaj	piščanče kocke v naravni omaki, polnozrnati široki rezanci, kitajsko zelje v solati, 100% sadni sok (razredčen z vodo)
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca
SREDA 13. 11. 2024	ovseni kruh, domača piščančja pašteta, rezine rdeče redkvice, šipkov čaj	fižolova juha z ribano kašo, marelčni cmoki z drobtinicami, domača limonada
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (oves, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca
ČETRTEK 14. 11. 2024	BIO jogurt s sadjem* (manj dodanega sladkorja), ajdova bombeta z orehi, grozdje	bučna kremna juha, piščančja krača, mlinci, dušeno rdeče zelje
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca



BIO KORENJE*



PETEK 15. 11. 2024	TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK	BIO KRUH IZ TATARSKE AJDE*, DOMAČE MASLO, DOMAČI CVETLIČNI MED, DOMAČE MLEKO, JABOLKO
	štručka s šunko in sirom, domača limonada, mandarina	obara s telečjim mesom in mešano zelenjavou, ajdov kruh, orehova potica
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, oreščki

- 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 ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebuje alergenov.
- Ekošolska 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.



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

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

