



JEDILNIK NOVEMBER 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 18. 11. 2024	BIO polnozrnati kruh* , domači sardelni namaz, rezine rdeče paprike, šipkov čaj	porova juha z ajdovo kašo, makaronovo meso (pripravljeno z junečjim mesom in polnozrnatimi testeninami), BIO zelena solata*
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca
TOREK 19. 11. 2024	mlečni riž, kuhan na BIO mleku* , cimetov posip, mandarina	žužemberški šolski lonec z mešano zelenjavou in mešanim mesom, graham kruh, domača jabolčna pita
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo	gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca
 BIO MLEKO*		
SREDA 20. 11. 2024	BIO ajdov kruh* , sirni namaz s smetano, rezine rdeče redkvice, lipov čaj	kaneloni s šunko in sirom (pečeni v konvektomatu), pire krompir , mešana solata (zelena, radič in fižol), jabolko
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
ČETRTEK 21. 11. 2024	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	puranja pečenka, zelenjavna priloga, dušen riž z zelenjavou , kitajsko zelje s čičeriko
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo	/
PETEK 22. 11. 2024	BIO ovsena štručka* , telečja hrenovka, ajvar/gorčica, sadni čaj	lečina juha z ribano kašo, sladki skutini štruklji, domači jabolčni kompot (brez dodanega sladkorja)
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (oves, pšenica), gorčična semena	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca

- 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 zdravnškega potrdila uredne 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.

