



JEDILNIK FEBRUAR 2025

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 3. 2. 2025	pirin zdrob, kuhan na domačem mleku , kakavov posip, banana	milijončkova juha, špageti po bolonjsko, ribani sir, zelena solata s koruzo
<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>
TOREK 4. 2. 2025	ovseni kruh, domači mlečni namaz, rezine rdeče paprike, sadni čaj	goveja juha z rezanci, goveje meso, pire krompir , zeljne krpice v omaki
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 EKO JABOLKO* 		
SREDA 5. 2. 2025	BIO sadni kefir* , polnozrnata makova štručka	obara s svinjskim mesom, mešano zelenjavo in jajčnimi krpicami, BIO ovseni kruh* , domača jabolčna pita
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 6. 2. 2025	ajdov kruh, ajvar, rezine sira edamec, sadni čaj	piščančje kocke v smetanovi omaki s šampinjoni, polnozrnati široki rezanci, kitajsko zelje s fižolom
<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>
PETEK 7. 2. 2025	muesli s sadjem brez dodanega sladkorja, domači naravni jogurt	bučna juha, goveji golaž, koruzna polenta, radič s krompirjem
<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>

- 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.
- 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.

