



JEDILNIK APRIL 2025

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 21. 4. 2025		
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti		
TOREK 22. 4. 2025	krof z marelično marmelado, sadni čaj, klementina	goveja juha z rezanci, kuhana govedina , pire krompir, špinača v omaki
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca
 DOMAČE MLEKO 		
SREDA 23. 4. 2025	pirina makova štručka, BIO sadni kefir*	junečki golaž, koruzna polenta, kitajsko zelje v solati s korenjem, banana
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo
ČETRTEK 24. 4. 2025	polnozrnata bombeta s sezamom, piščančji polpet, ajvar, list zelene solate, sadni čaj	pasulj s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, ajdov kruh, francoski rogljič z čokolado
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, sezam	gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo
PETEK 25. 4. 2025	BIO kruh iz tatarske ajde* , domači tunin namaz, rezine rdeče paprike, zeliščni čaj	»čufti« v paradižnikovi omaki, pire krompir , zelena solata s čičeriko
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

- 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.