



JEDILNIK MAJ 2025

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 5. 5. 2025	BIO pirin zdrob* , kuhan na domačem mleku , kakavov posip, banana	brokolijeva juha z zvezdicami, rižota s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, rdeča pesa
<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 6. 5. 2025	kajzerica, kuhan pršut , rezina sira, kisle kumarice, šipkov čaj	špargljeva juha , piščančje nabolado , pire krompir , mlado zelje v solati
<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, jajca</i>
 DOMAČE MLEKO 		
SREDA 7. 5. 2025	BIO polnozrnat kruh z manj soli* , kislata smetana, ekstra domača marelična marmelada, bezgov čaj	govedina stroganov , kus-kus, zelena solata s čičeriko
<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, jajca</i>
ČETRTEK 8. 5. 2025	BIO kruh iz tatarske ajde* , domači piščančji namaz, rezine rdeče paprike, sadni čaj	šolski lonec , polnozrnat kruh, sladoled 😊
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
PETEK 9. 5. 2025 Brezmesni dan	polnozrnat sirova štručka, kakav, kuhan na domačem mleku	zelenjavna juha , sirovi tortelini z drobtinicami, zelena solata
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</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., I. r.

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

