



JEDILNIK JANUAR 2023
za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 23. 1. 2023	graham kruh, kisla smetana, jagodna marmelada, metin čaj	pašta fižol s svinjskim mesom , mešano zelenjavno in polnozrnatimi makaroni, koruzni kruh, vanilijev puding (manj dodanega sladkorja), kuhan na domačem mleku
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
TOREK 24. 1. 2023	pica s šunko in sirom, zimski čaj z medom in limono, jabolko	piščančji rezek po dunajsko (pripravljen v konvektomatu, brez cvrtja), rizi-bizi, zelena solata z motovilcem
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 25. 1. 2023	polnozrnati kosmiči z medom in koruzni kosmiči brez sladkorja, domače mleko, mandarina	krompirjev golaz s telečjim mesom in mešano zelenjavno, rženi kruh, grozdje
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
ČETRTEK 26. 1. 2023	rženi mešani kruh z 50% manj soli, piščančja salama, kislo zelje, sadni čaj	prežganka z jajcem, rižota z rjavim rižem, puranjim mesom in mešano zelenjavno, zeljna solata s koruzo
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (pšenica, rž)	gluten (pšenica), jajca



MANDARINA



PETEK 27. 1. 2023 Brezmesni dan	ovseni kruh, domači lososov namaz, rezine rdeče paprike, planinski čaj	zelenjavna juha z rdečo lečo, skutini štruklji z drobtinicami, domači jabolčni kompot
Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti	gluten (oves, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, riba	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 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.

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

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

