



## JEDILNIK JANUAR 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
<b>TOREK</b> <b>3. 1. 2023</b>	<b>BIO pirin zdrob*</b> , kuhan na <b>domačem mleku</b> , kakavov posip, banana	makaronovo meso, pripravljeno z junečjim mletim mesom, polnozrnatimi testeninami in mešano zelenjavo, zelena solata z rukolo
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>
<b>SREDA</b> <b>4. 1. 2023</b>	<b>bombeta s sezamom, kuhan pršut, rezine sira Edamec, list zelene solate, sadni čaj</b>	<b>file ostriža po dunajsko, korenčkov pire, mešana solata, 100% sadni sok</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, sezam</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, ribe</i>
<b>ČETRTEK</b> <b>5. 1. 2023</b>	<b>pirin kruh, maslo, ekstra domača marmelada, planinski čaj z limono</b>	<b>zelenjavna juha, sirovi tortelini z drobtinicami, zeljna solata s fižolom</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
	<h1>DOMAČE MLEKO</h1>	
<b>PETEK</b> <b>6. 1. 2023</b> <b>Brezmesni dan</b>	<b>muesli brez dodanega sladkorja (ovseni kosmiči, koruzni kosmiči z medom, banana, brusnice in čokoladne luske), domači naravni jogurt, klementina</b>	<b>fižolova juha z mešano zelenjavo, skutini štruklji, domači jabolčni kompot s suhimi slivami (brez dodanega sladkorja)</b>
<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), 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., l. r.

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

*Novoletna voščila*

Čudeži obstajajo!  
Le verjeti je treba vanje.  
Naj bo novo leto  
polno čudežev za vse.