



JEDILNIK MAREC 2023



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

V marcu, so v sklopu šolskega mini projekta »Hrana ni za odpad«, jedilniki sestavljeni po ŽELJAH UČENCEV. Želimo si čim bolj zmanjšati količino zavržene hrane, zato smo uvedli ta korak, da čim manj hrane ostaja oziroma se zavrže.

DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 13. 3. 2023	PREDLOG: 2.r mešani kosmiči, domači sadni jogurt/domače mleko, jabolko	PREDLOG: 9.a, 9.b porova juha, lazanja z mletim junečjim mesom, kitajsko zelje v solati
<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>
TOREK 14. 3. 2023	PREDLOG: 5.b, 8.b, 9.a skutin burek, pripravljen s pirino moko, čaj divja češnja	PREDLOG: 4.r, 5.b, 9.a enolončnica s telečjim mesom, mešano zelenjavo in jajčnimi krpicami, carski praženec z jagodnim prelivom 😊
<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</i>
SREDA 15. 3. 2023	polnozrnat kruh, domači tunin namaz, rezine rdeče paprike, zeliščni čaj	PREDLOG: 8.b, 9.a puranji ragu z zelenjavo, njoki, stročji fižol v solati, 100% jabolčni sok
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
ČETRTEK 16. 3. 2023	SAMOPOSTREŽNA MALICA 🍌	PREDLOG: 2.r, 7.a, 9.a, 9.b piščančji zrezek po dunajsko (pripravljen v konvektomatu, brez cvrtja), pire krompir, zelena solata
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 ŠOLSKA ŠHEMA	DOMAČE MLEKO	
PETEK 17. 3. 2023 Brezmesni dan	PREDLOG: 5.b sirova štručka, bela kava, kuhana na domačem mleku (malo dodanega sladkorja), mešano suho sadje	PREDLOG: 5.b, 6.a fižolova juha z ribano kašo, jagodni cmoki z drobtinicami, domači jabolčni kompot
<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>

- 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 pridružujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

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

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

