



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 6. 3. 2023	kajzarica, kuhan pršut , sir Edamec, ščep kislega zelja , sadni čaj	PREDLOG: 2.r, 6.a, 9.b makaronovo meso, pripravljeno z telečjim mesom in mešano zelenjavo, zelena solata s fižolom, 100% sadni sok
<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>
TOREK 7. 3. 2023	prosenka kaša, kuhana na domačem mleku , kakavov posip	ohrovtova juha z ajdovo kašo, rižota s piščančjim mesom, jajčevci in mešano zelenjavo, rdeča pesa
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
SREDA 8. 3. 2023	PREDLOG: 2.r, 6.a SAMOPOSTREŽNA MALICA 	sesekljana pečenka, pražen krompir , zelena solata s koruzo, domači sadni jogurt (manj dodanega sladkorja)
<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</i>
ČETRTEK 9. 3. 2023	PREDLOG: 2.r, 3.r, 5.a, 6.a, 7.a, 7.b, 9.a, 9.b polnozrnata bombeta s sezamom, piščančji polpet, ajvar, list zelene solate, sadni čaj	šolski lonec, polnozrnati kruh, vanilijev puding (kuhan na domačem mleku)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, gorčično seme</i>	<i>gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 ŠOLSKA SHEMA	JABOLKO	
PETEK 10. 3. 2023 Brezmesni dan	mlečni rogljič, čokoladno mleko	PREDLOG: 6.a, 7.b, 9.a prežganka z jajcem , skutini štruklji z drobtinicami, jabolko
<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 pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

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

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