



JEDILNIK MAJ 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 15. 5. 2023	pirin kruh, mlečni namaz z zelišči, rezine BIO korenja* , planinski čaj	bograč z mešanim mesom (svinjina, junetina) in zelenjavo, ajdov kruh, sadni probiotični jogurt (brez dodanega sladkorja)
<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>
TOREK 16. 5. 2023	prosenka kaša, kuhana na domačem mleku , cimetov posip, banana	piščančji trakci v smetanovi omaki s šampinjoni, krompirjevi »cvrtki« (pečeni v konvektomatu), zelena solata s fižolom
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	
SREDA 17. 5. 2023	BIO polnozrnat kruh* , domači piščančji namaz, domača limonada z medom, jabolko	porova juha, mleta pečenka, krompir v kosih z drobnjakom, 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), ribe</i>
ČETRTEK 18. 5. 2023	BIO buhtelj z marelično marmelado* , šipkov čaj, rezina lubenice	puranji dunajski zrezek (pripravljen v konvektomatu-brez cvrtja), pire krompir , zelenjavna priloga, rdeča pesa
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>
 ŠOLSKA HEMA		
<h1>DOMAČE MLEKO</h1> 		
PETEK 19. 5. 2023	sendvič s šunko in sirom, 100% sadni sok, grozdje	lečina enolončnica z mešano zelenjavo, ovseni kruh, palačinke z lešnikovim nadevom
<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, oreščki, 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.
- **Ekošolska 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.

