



JEDILNIK OKTOBER 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 23. 10. 2023	SAMOPOSTREŽNA MALICA	telečji trakci v naravni omaki, široki rezanci, kitajsko zelje v solati, domači sadni jogurt
<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, zelena</i>
TOREK 24. 10. 2023	polnozrnat kruh, domači tunin namaz, zelene olive, hibiskusov čaj	piščančji dunajski zrezek (pripravljen v konvektomatu, brez cvrtja), zelenjavna priloga, dušen riž, zeljna solata, voda
<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, jajca</i>
SREDA 25. 10. 2023	BIO kmečki kruh*, piščančja prsa v ovitku, kisle kumarice, planinski čaj z limono	svinjska pečenka, pražen krompir, rdeča pesa, mandarina, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, rž)</i>	/
ČETRTEK 26. 10. 2023	polnozrnata sirova štručka, čokoladno mleko	krompirjev golaž s puranjim mesom in mešano zelenjavo, ajdov kruh, polnozrnat rogljič z marmelado, voda
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
 EKO MLEKO* 		
PETEK 27. 10. 2023	orehovo osje gnezdo, sadni čaj, banana	bistra zelenjavna juha, ta pravi sladki skutini štruklji z drobtinicami, jabolko
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), 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., I. r.

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

