



JEDILNIK NOVEMBER 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 6. 11. 2023	štručka s šunko in sirom, sadni čaj, mandarina	makaronovo meso (pripravljeno z BIO telečjim mesom* in polnozrnatimi testeninami), zelena solata s koruzo, hruška
<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. 11. 2023	BIO pirin zdrob* , kuhan na BIO mleku* , lešnikov posip, BIO banana*	cvetačna juha, lazanja z govejim mletim mesom, zelena solata z bučnimi semeni in fižolom
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 8. 11. 2023	BIO buhtelj s čokolado* , planinski čaj z limono, jabolko	ričet z mešano zelenjavo in puranjim mesom, ajdov kruh, skutin zavitek
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (ješprenj, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, oreščki</i>
ČETRTEK 9. 11. 2023	kajzarica, kuhan pršut, sir Edamec, kisle kumarice, hibiskusov čaj	prežganka z jajcem, matevž, kislo zelje z ocvirki , ½ telečje hrenovke
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>
 KAKI VANILIJA 		
PETEK 10. 11. 2023 Brezmesni dan	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	korenčkova juha, oslič po dunajsko 20 kg , krompir v kosih z peteršiljem, stročji fižol 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), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</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.

