



JEDILNIK NOVEMBER 2023



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 20. 11. 2023	BIO polnozrnatih kruh* , domači tunin namaz, rezine rdeče paprike , šipkov čaj	porova juha z ajdovo kašo, makaronovo meso (pripravljeno z junečjim mesom in polnozrnatimi testeninami), BIO zelena solata*
<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>
TOREK 21. 11. 2023	prosena kaša, kuhana na BIO mleku* , cimetov posip, mandarina	žužemberski šolski lonec z mešano zelenjavo in mešanim mesom, graham kruh, domača jabolčna pita (manj dodanega sladkorja)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
SREDA 22. 11. 2023	BIO ajdov kruh* , sirni namaz s smetano, rezine rdeče redkvice, lipov čaj	kaneloni s šunko in sirom (pečeni v konvektomatu), pire krompir , mešana solata (zelena, radič in fižol), 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>
ČETRTEK 23. 11. 2023	 SAMOPOSTREŽNA MALICA	puranja pečenka, zelenjavna priloga, dušen riž z zelenjavo , kitajsko zelje s čičeriko
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/
BIO MLEKO*		
PETEK 24. 11. 2023	BIO ovseva štručka* , telečja hrenovka, ajvar/gorčica, sadni čaj	lečina juha z ribano kašo, sladki skutini štruklji, domači jabolčni kompot (brez dodanega sladkorja)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (oves, pšenica), gorčična semena</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 pridružujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

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

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

