



JEDILNIK NOVEMBER/DECEMBER 2023

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 27. 11. 2023	sendvič s piščančjo posebno salamo in sirom, kisle kumarice, 100% BIO sok* , mandarina	prežganka z jajcem , segedin golaž s svinjskim mesom in BIO kislim zeljem* , BIO koruzna polenta*
<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</i>
TOREK 28. 11. 2023	BIO pirin zdrob* , kuhan na BIO mleku* , lešnikov posip, banana	BIO ješprenj* , s piščančjim mesom in mešano zelenjavo, ovseni kruh, kokosov ježek s temno čokolado
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pirin), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 29. 11. 2023	pisani kruh, kuhan pršut, ščeč kislega zelja , sadje, čaj materina dušica z medom in limono	EKO svinjska pečenka* , krompir v kosih z ocvirki, zelena solata z rdečo lečo, mešani sadni kompott
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica)</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
ČETRTEK 30. 11. 2023	BIO ovseni kruh* , maslo, jagodna marmelada, sadni čaj	mesne kroglice v paradižnikovi omaki, pire krompir, rdeča pesa, BIO 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</i>
 KIVI 		
PETEK 1. 12. 2023	skutin burek (pripravljen s pirino moko), čaj gozdni sadeži, mandarina	cvetačna juha, rižota s piščančjim mesom in mešano zelenjavo, rdeča pesa, 100% sadni sok
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pirin, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</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., I. r.

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

