





JEDILNIK JANUAR 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 15. 1. 2024	polnozrnata štručka s šunko in sirom, zimski čaj z limono, BIO jabolko*	jota s kislo repo in telečjim mesom, črni kruh, pirino pecivo z marmelado
<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 16. 1. 2024	pirin zdrob, kuhan na domačem mleku , cimetov posip, BIO banana*	brokolijeva juha, puranja pečenka, dušen riž z zelenjavo, rdeča pesa
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 17. 1. 2024	graham štručka, puranja hrenovka , ajvar/gorčica, sadni čaj	lazanja z mletim junečjim mesom, kitajsko zelje v solati, sadni kompot (razredčen z vodo)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica)</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
ČETRTEK 18. 1. 2024	orehovo osje gnezdo, sadni čaj, mešano suho sadje	puranji paprikaš, polnozrnati kus kus, zelje v solati s koruzo , 100% sadni sok
<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</i>
		
PETEK 19. 1. 2024 Brezmesni dan	BIO polnozrnat kruh* , domači mlečni namaz z zelišči, rezine korenja, metin čaj z medom in limono	pečen file ostriža, pire krompir z drobnjakom, stročji fižol v solati, mandarina
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>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 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., l. r.

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

