



JEDILNIK JANUAR 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
SREDA 3. 1. 2024	muesli brez dodanega sladkorja (ovseni kosmiči, koruzni kosmiči z medom, banana, brusnice in čokoladne luske), domači sadni jogurt , klementina	cvetačna juha, bolonjska omaka, testenine valvice, zelena solata z rukolo
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>
ČETRTEK 4. 1. 2024	bombeta s sezamom, kuhan pršut, rezine sira Edamec, list zelene solate, sadni čaj	file ostriža po dunajsko, korenčkov pire , mešana solata, 100% sadni sok
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, sezam</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, ribe</i>
 EKO MLEKO* 		
PETEK 5. 1. 2024 Brezmesni dan	pirin kruh, maslo, ekstra domača marmelada, planinski čaj z limono	fižolova juha z mešano zelenjavo, sladki skutini štruklji, domači jabolčni kompot s suhimi slivami (brez dodanega sladkorja)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</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 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., l. r.

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

*Leto, ki pride, ko zdajšnje odide,
naj vam pred vrata pripelje
ljubezen in zdravje,
zraven pa navrže še vrečo,
nabasano s srečo.*



JEDILNIK JANUAR 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 8. 1. 2024	BIO prosena kaša*, kuhana na domaćem mleku , lešnikov posip, banana	enolončnica z mešano zelenjavo, in jajčnimi krpicami, ajdov kruh, carski praženec, domači jagodni preliv
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
TOREK 9. 1. 2024	BIO pirin buhtelj*, kakav, kuhan na domaćem mleku , mešano suho sadje	piščančja krača, graham mlinci, sestavljena solata (zelena solata, motovilec in koruza)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
SREDA 10. 1. 2024 Brezmesni dan	BIO sadni kefir*, polnozrnata makova štručka, orehi	goveja juha z rezanci, goveje meso, pire krompir , špinača v omaki
<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 11. 1. 2024	graham kruh, tunin namaz, rezine rdeče paprike, bezgov čaj	junečki golaž, koruzna polenta, rdeča pesa, sadni jogurt
<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</i>
	EKO JABOLKO	
PETEK 12. 1. 2024	SAMOPOSTREŽNA MALICA 	kisla repa, matevž, ½ telečje hrenovke, mandarina
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</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 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.







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, 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, 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	BIO polnozrnat kruh* , domači mlečni namaz z zelišči, rezine korenja, metin čaj z medom in limono	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), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
ČETRTEK 18. 1. 2024	graham štručka, puranja hrenovka , ajvar/gorčica, sadni čaj	puranji paprikaš, polnozrnat kus kus, zelje v solati s koruzo, 100% sadni sok
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica)</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
 <h1 style="color: green;">EKO OREHI</h1> 		
PETEK 19. 1. 2024 Brezmesni dan	orehovo osje gnezdo, domače mleko , mešano suho sadje	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, oreščki</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 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., l. r.

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





JEDILNIK JANUAR 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 22. 1. 2024	graham kruh, kislá smetana, jagodna marmelada, metin čaj	pašta fižol s svinjskim mesom, mešano zelenjavo in polnozrnatimi makaroni, koruzni kruh, vanilijev puding (manj dodanega sladkorja), kuhan na domačem mleku
<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 23. 1. 2024	pica s šunko in sirom, zimski čaj z medom in limono, jabolko	piščančji zrezek po dunajsko (pripravljen v konvektomatu, brez cvrtja), rizi-bizi, zelena solata z motovilcem
<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>
SREDA 24. 1. 2024	polnozrnatí kosmiči z medom in koruzni kosmiči brez sladkorja, domače mleko, mandarina	krompirjev golaž s telečjim mesom in mešano zelenjavo, rženi kruh, grozdje
<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>
ČETRTEK 25. 1. 2024	rženi mešani kruh z 50% manj soli, piščančja salama, kisló zelje, sadni čaj	prežganka z jajcem, rižota z rjavim rižem, puranjim mesom in mešano zelenjavo, zeljna solata s koruzo
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, rž)</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>
 <h1 style="font-size: 2em; color: green;">MANDARINA</h1> 		
PETEK 26. 1. 2024 Brezmesni dan	ovseni kruh, domači lososov namaz, rezine rdeče paprike, planinski čaj	zelenjavna juha z rdečo lečo, skutini štruklji z drobtinicami, domači jabolčni kompot
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (oves, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</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 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.





JEDILNIK JANUAR / FEBRUAR 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 29. 1. 2024	mlečni riž, kuhan na domačem mleku , kakavov posip, banana	ričet, pripravljen s svinjskim mesom in mešano zelenjavo, pirin kruh, domači jabolčni zavitek (brez dodanega sladkorja)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica, pira, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
TOREK 30. 1. 2024	rženi kruh, čokoladno lešnikov namaz, jabolko , sadni čaj	porova juha, puranja pečenka, polnozrnat kus-kus, naravna omaka, sestavljena solata (zeleno solata, radič, fižol v zrnju)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, rž), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
SREDA 31. 1. 2024	BIO ovseni kruh* , tunina pašteta, rezine rdeče paprike, planinski čaj z limono	mesne kroglice v paradižnikovi omaki, pire krompir , kitajsko zelje v solati s čičeriko, pomaranča
<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>
ČETRTEK 1. 2. 2024	polnozrnata štručka, kuhan pršut, list zelene solate, bezgov čaj	piščančja enolončnica z mešano zelenjavo, pirin kruh, polnozrnat jabolčni maffin
<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>
 <h1 style="color: green;">HRUŠKA</h1> 		
PETEK 2. 2. 2024 Brezmesni dan	polnozrnat kvašen rogljič s semeni, domače mleko , klementina	prežganka z jajcem, segedin golaž, pripravljen s svinjskim mesom in kislim zeljem, 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), 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., l. r.

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

