






JEDILNIK MAREC 2024

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 4. 3. 2024	mlečni rogljič, čokoladno mleko, mešano suho sadje	makaronovo meso, pripravljeno z telečjim mesom in mešano zelenjavo, zelena solata s fižolom, 100% sadni sok
<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 5. 3. 2024	kajzarica, piščančja posebna salama, kisle kumarice, sadni čaj	ohrovtova juha z ajdovo kašo, rižota s piščančjim mesom, jajčevci in mešano zelenjavo, rdeča pesa
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica)</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
SREDA 6. 3. 2024	BIO prosena kaša*, kuhana na EKO mleku* , kakavov posip	svinjska pečenka, dušen riž, zelena solata s koruzo, domači sadni jogurt (manj dodanega sladkorja)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
ČETRTEK 7. 3. 2024	skutin burek, pripravljen s pirino moko, čaj divja češnja	šolski lonec, polnozrnat kruh, vanilijev puding (kuhan na domačem mleku)
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
 EKO JABOLKO* 		
PETEK 8. 3. 2024 Brezmesni dan	SAMOPOSTREŽNA MALICA 	prežganka z jajcem , skutini štruklji z drobtinicami, jabolko
<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 ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebuje alergenov.
- **Ekoška 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.

