



## JEDILNIK MAJ 2024



za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel

DAN	MALICA	KOSILO
<b>PONEDELJEK</b> 27. 5. 2024	<b>BIO pirin zdrob*</b> , kuhan na <b>domačem mleku</b> , kakavov posip, melona	<b>paprikaš s svinjskim mesom</b> in mešano zelenjavo, polnozrnatni kus-kus, rdeča pesa, ananas
<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, jajca</i>
<b>TOREK</b> 28. 5. 2024	<b>osje gnezdo, šipkov čaj, nektarina</b>	<b>pečene piščančje krače, mlinci, zelenjavna priloga, zelena solata z motovilcem</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
<b>SREDA</b> 29. 5. 2024	<b>pletena štručka, BIO sadni kefir*, banana</b>	<b>špargljeva juha, rižota s telečjim mesom</b> in mešano zelenjavo, mlado zelje v solati s korenjem
<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>
<b>ČETRTEK</b> 30. 5. 2024	 <b>SAMOPOSTREŽNA MALICA</b>	<b>golaž z govejim mesom, koruzna polenta, sladoled 😊😊😊</b>
<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>DOMAČE MLEKO</h1> 		
<b>PETEK</b> 31. 5. 2024	<b>BIO kruh brez aditivov*</b> , piščančja prsa v ovitku, kisle kumarice, bezgov čaj	<b>ohrovtova kremna juha z ribano kašo, sladki skutini štruklji z drobtinicami, grozdje</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira)</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.

