



JEDILNIK FEBRUAR 2025

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 24. 2. 2025	pisani kruh, maslo, domači lipov med , planinski čaj z limono	prežganka z jajcem, segedin golaž, koruzna polenta, banana
<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>
TOREK 25. 2. 2025	ovseni kruh, domači piščančji namaz, rezine rdeče paprike, šipkov čaj	puranji trakci v naravni omaki, pire krompir , kitajsko zelje v solati s korenjem, voda
<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>
 EKO JABOLKO* 		
SREDA 26. 2. 2025	koruzni kruh, topljeni sirček, rezine rdeče paprike, sadni čaj	šolski lonec z mešanim mesom , mešano zelenjavo, ovseni kruh, domače raffaello rezine
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, oves, ječmen), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, oreščki</i>
ČETRTEK 27. 2. 2025	kajzarica, kuhan pršut , ščep kislega zelja , sadni čaj	piščančje kocke v smetanovi omaki s šampinjoni, polnozrnat kus-kus, rdeča pesa
<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>
PETEK 28. 2. 2025	mlečni riž, kuhan na domačem mleku , kakavov posip, jabolko	porova kremna juha, file osliča po dunajsko (pečeno v konvektomatu), krompir v kosih, zelena solata s fižolom
<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, 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.

