



JEDILNIK MAREC 2025

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 24. 3. 2025	mlečni riž, kuhan na domačem mleku , lešnikov posip, banana	bučkina juha, bolonjska omaka, špageti, rdeča pesa
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreški</i>	<i>gluten (pšenica)</i>
TOREK 25. 3. 2025	BIO kruh iz črne leče* , maslo, marelična marmelada, sadni čaj	piščančje krače , mlinci, zelenjavna priloga, zelena solata z rukolo
<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</i>
 EKO JABOLKO* 		
SREDA 26. 3. 2025	kajzarica, kuhan pršut, rezine sira, kisle kumarice, šipkov čaj	jota s kislo repo in svinjskim mesom , ovseni kruh, polnozrnat maffin s sadjem
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, pira, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 27. 3. 2025	ajdov kruh, tunin namaz, rezine rdeče paprike, bezgov čaj	goveja juha z rezanci, svinjska pečenka , pražen krompir , kitajsko zelje s čičeriko
<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, jajca</i>
PETEK 28. 3. 2025 Brezmesni dan	sirova štručka, bela kava kuhana na domačem mleku , hruška	šolski lonec, polnozrnat kruh, čokoladni puding (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, ješprenj), 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., I. r.

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

