



JEDILNIK APRIL 2025

za: OŠ Žužemberk s PŠ Ajdovec, Dvor in Šmihel



DAN	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 14. 4. 2025	BIO kruh iz črne leče* , maslo, jagodna marmelada, zeliščni čaj	goveji paprikaš z mešano zelenjavo, testenine valvice, 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, jajca</i>
TOREK 15. 4. 2025	BIO buhtelj z čokolado* , domače mleko	puranja pečenka, dušen riž, zelenjavna priloga, zelena solata z motovilcem
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
 JABOLKO 		
SREDA 16. 4. 2025	polnozrnata hot-dog štručka, piščančja hrenovka, ajvar/gorčica, sadni čaj	telečja pečenka, pire krompir, kitajsko zelje v solati s koruzo
<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>
ČETRTEK 17. 4. 2025	pisani kruh, domača piščančja pašteta, rezine rdeče paprike, sadni čaj	zelenjavna enolončnica s piščančjim mesom, graham kruh, domači marmorni kolač
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
PETEK 18. 4. 2025	mešani kosmiči, domači navadni jogurt, banana	prežganka z jajcem, sladki 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, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</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., I. r.

Ravnateljica:

Mija Penca Vehovec, prof., I. r.

