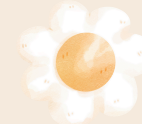


OKTOBER



	PONEDELJEK 30. 9.	TOREK 01. 10.	SREDA 02. 10.	ČETRTEK 03. 10.	PETEK 04. 10.
MALICE	<p>MEŠANI RŽENI KRUH 1(pšenica, rž) PARIŠKA SALAMA ČEŠNJEV PARADIŽNIK ŠSZ/SADJE SADNI ČAJ</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: kruh brez glutena Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni kruh Za učence z želodčno dieto: beli kruh, piščančja prsa</p>	<p>SADNA SKUTA OKI DOKI 7 POLNOZRNATA BOMBETKA 1(pšenica) SLIVA</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenski kruh za otroke z laktozno intoleranco: jogurt brez laktoze Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni kruh, veganski jogurt Za otroke z alergijo na kravje mleko: veganski jogurt Za sladkorno bolezen: polnozrnat kruh, jogurt brez dodanega sladkorja Za otroke z želodčno dieto: beli kruh, jogurt brez dodanega sladkorja</p>	<p>MLEČNI RIŽ IK 7 ČOKOLADNI POSIP Z MANJ SLADKORJA MLEČNI ROGLJIČEK 1(pšenica), 7 BANANA</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenski kruh za otroke z laktozno intoleranco: mlečni riž brez laktoze, kruh Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: riž z veganskim mlekom, dietni kruh Za otroke z alergijo na kravje mleko: riž z veganskim mlekom Za sladkorno bolezen: polnozrnat kruh, mlečni riž z eritritolom Za otroke z želodčno dieto: beli kruh, mlečni riž brez dodanega sladkorja</p>	<p>POLNOZRNATA ŠTRUČKA 1(PŠENICA),6 REZINA SIRA 7 RDEČA PAPIKA ZELIŠČNI ČAJ</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenski kruh za otroke z laktozno intoleranco: sir brez laktoze Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: veganski sir, dietni kruh Za otroke z želodčno dieto: beli kruh, lahki sir</p>	<p>OVSENI KRUH 1(PŠENICA),7 ŠOLSKI SIRNI NAMAZ Z DROBNJAKOM 7* REDKVICA/SADJE</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenski kruh za otroke z laktozno intoleranco: namaz brez laktoze Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: veganski namaz z drobnjakom Za sladkorno bolezen: polnozrnat kruh Za otroke z želodčno dieto: beli kruh, lahki sirni namaz z drobnjakom</p>
KOSILO	<p>KREMNA ZELENJAVNA JUHA 1(pšenica),7,9 GRATINIRANE POLNOZRNATE TESTENINE Z ZELENJAVO 7,3 ZELJNA SOLATA S KROMPIRJEM 12 100% JABOLČNI SOK</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: Dietna juha, brezglutenske testenine za otroke z laktozno intoleranco: dietna juha, sir brez laktoze Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietna juha, veganski sir Za otroke z alergijo na kravje mleko: juha in narastek brez mlečin (vegi dodatki) Za otroke z želodčno dieto: bele testenine, lahki sir</p>	<p>PEČENKA V NARAVNI OMAKI IK 9 PRAŽEN KROMPIR 9 MEŠANA SOLATA 12 NARAVNA LIMONADA</p> <p>Za otroke z želodčno dieto: piščančji zrezek, krompir v kosih</p>	<p>PIŠČANČJI PAPIKAŠ 1(pšenica),9 KORUZNI NJOKI 1 (pšenica),3,6,7,8,11,12 PARADIŽNIKOVA SOLATA S FIŽOLOM 12</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: dietni paprikaš, dietni njoki za otroke z laktozno intoleranco: dietni njoki Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni njoki Lincer Za otroke z alergijo na kravje mleko in laktozno intoleranco: dietni njoki Lincer Za sladkorno bolezen: dietni paprikaš, polnozrnat testenine</p>	<p>GRAHOVA KREMNA JUHA 7,9 RIBJI POLPET Z OVSENI MI KOSMIČI 1(oves),3,4 PIRE KROMPIR 7 PARADIŽNIKOVA SOLATA S POROM 12</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: dietni polpet za otroke z laktozno intoleranco: dietna juha, pire krompir brez laktoze Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietna juha, pire krompir brez mlečin Za sladkorno bolezen: dietni polpeti</p>	<p>RIČET S PREKAJENO SVINJINO 1(PŠENICA),9 KORUZNI KRUH 1(PŠENICA), 6 BISKVITNA RULADA 1(PŠENICA),3,7 100% ŠADNI SOK RAZREDČEN Z VODO</p> <p>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenski kruh, ričet z ajdovo kašo Za otroke z laktozno intoleranco: dietna rulada Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietna rulada Za sladkorno bolezen: dietni ričet, dietna rulada z eritritolom Za otroke z želodčno dieto: dietni ričet, rulada brez sladkorja</p>

IK izbrana kakovost (slovenska pridelava in predelava)

EKO ekološka vzreja in pridelava

ŠSZ in ŠM šolska shema sadja, zelenjava in mleka

* lokalna predelava

** Jed je bila pripravljena v šoli iz osnovnih sestavin



Legenda alergenov k jedilniku:

1. žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste in proizvodi iz njih); 2. raki in proizvodi iz njih; 3. jajca in proizvodi iz njih; 4. ribe in proizvodi iz njih; 5. arašidi in proizvodi iz njih; 6. zrnje soje in proizvodi iz njega; 7. mleko in mlečni proizvodi z vsebnostjo laktoze; 8. oreški (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland ter proizvodi iz njih); 9. listna zelena in proizvodi iz nje; 10. gorčično seme in proizvodi iz njega; 11. sezamovo seme in proizvodi iz njega; 12. žveplovi dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂; 13. volčji bob in proizvodi iz njega; 14. mehkužci in proizvodi iz njih.

Sled. - alergeni v sledovih