

# DECEMBER



	PONEDELJEK 2. 12.	TOREK 3. 12.	SREDA 4. 12.	ČETRTEK 5. 12.	PETEK 6. 12.
<b>MALICA</b>	<p><b>PISAN KRUH</b> 1(PŠENICA),7,3 <b>SADNI JOGURT BREZ SLADKORJA</b> 7 <b>BANANA</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> brezglutenski kruh <b>za otroke z laktozno intoleranco:</b> dietni kruh <b>za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietni kruh, veganski jogurt <b>Za sladkorno bolezen:</b> polnozrnat kruh <b>Za otroke z želodčno dieto:</b> beli kruh</p>	<p><b>PIRIN KRUH</b> 1(PIRA) <b>ŠOLSKA KOKOŠJA PAŠTETA</b> 7,6 <b>PIŠANA PAPRIKA ZELIŠČNI ČAJ Z LIMONO IN MEDOM</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> brezglutenski kruh <b>za otroke z laktozno intoleranco:</b> pašteta brez mlečnin <b>otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietni kruh, pašteta brez mlečnin <b>Za otroke z želodčno dieto:</b> beli kruh</p>	<p><b>ŠOLSKA PICA</b> 1(PŠENICA),7 <b>EKO SADNI ČAJ JABOLKO</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> brezglutenski pica, <b>za otroke z laktozno intoleranco, alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietni kruh, piščančja salama, veganski sir <b>Za sladkorno bolezen:</b> polnozrnat kruh, piščančja prsa, ketchup brez sladkorja, sir <b>Za otroke z želodčno dieto:</b> beli kruh, piščančja prsa, lahki sir</p>	<p><b>AJDOV KRUH Z OREHI</b> 1(PŠENICA) <b>REZINA SIRA</b> 7 <b>ŠIPKOV ČAJ /MLEKO</b> 7 <b>ŠM SUHO SADJE</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> brezglutenski kruh <b>za otroke z laktozno intoleranco, za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietni kruh, veganski sir <b>Za sladkorno bolezen:</b> polnozrnat kruh <b>Za otroke z želodčno dieto:</b> beli kruh</p>	<p><b>MLEČNI PARKELJ</b> 1(PŠENICA),3,7 <b>BELA KAVA</b> 1(JEČMEN),7 <b>BANANA/ MANDARINA ŠSZ</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> brezglutenski kruh, maslo, marmelada <b>za otroke z laktozno intoleranco:</b> kruh, vegansko maslo, marmelada <b>Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietni kruh, vegansko maslo, marmelada <b>Za sladkorno bolezen:</b> polnozrnat kruh, maslo, marmelada brez sladkorja <b>Za otroke z želodčno dieto:</b> beli kruh, jogurtovo maslo</p>
<b>KOSILO</b>	<p><b>KOROMAČEVA JUHA</b> 1(PŠENICA),7 <b>DUNAJSKI ZREZKI</b> 1(PŠENICA),3 <b>DŽUVEČ RIŽ</b> <b>KITAJSKO ZELJE V SOLATI</b> 12</p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> piščančji file na žaru <b>Za otroke z laktozno intoleranco:</b> Juha brez mlečnin <b>Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> juha brez mlečnin, piščančji file na žaru <b>Za sladkorno bolezen:</b> piščančji file na žaru</p>	<p><b>ZIMSKA MINEŠTRA</b> 1(PŠENICA),3 <b>CARSKI PRAŽENEC</b> 1(PŠENICA),7,3 <b>KOMPOT</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> mineštra brez podmeta, dietne palačinke <b>za otroke z laktozno intoleranco, za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietna mineštra, dietna palačinke Lincer <b>Za sladkorno bolezen:</b> dietna mineštra, polnozrnat palačinke z marmelado brez sladkorja</p>	<p><b>ZELENJAVNA JUHA</b> 9 <b>PISANE TESTENINE</b> 1(PŠENICA),3 <b>TUNINA POLIVKA</b> 1(PŠENICA),4 <b>SOLATA</b> 12</p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> brezglutenske testenine, tunina polivka brez glutena <b>Za učence z laktozno intoleranco:</b> tunina omaka brez smetane <b>Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietna testenine, omaka brez mlečnin, <b>Za učence s sladkorno boleznijo:</b> polnozrnat testenine, dietna tunina polivka <b>Za učence z alergijo na ribe:</b> polivka s koščki šunke</p>	<p><b>GOVEJA JUHA Z ZAKUHO</b> 1(PŠENICA),3 <b>GOVEDINA EKO KROMPIRJEVA OMAKA "ZOS"</b> 1(PŠENICA),9 <b>SADJE</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> dietna juha, krompirjeva omaka brez glutena <b>Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietna juha, krompirjeva omaka in govedina <b>Za učence s sladkorno boleznijo in za želodčno dietno:</b> krompir v kosih</p>	<p><b>BOGRAČ</b> 1(PŠENICA),9 <b>MEŠAN KRUH</b> 1(PŠENICA),6 <b>VANILIJEV PUDING S SMETANO</b></p> <p><b>Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten:</b> bograč brez glutena, dietni puding, brezglutenski kruh <b>alergijo na mleko, jajce in oreščke:</b> dietni bograč, veganski puding brez laktoze <b>Za sladkorno bolezen:</b> dietni bograč, vanilijev puding z eritritolom</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

ŠOLSKA  
SHEMA  
Evropske unije



Legenda alergenov k jedilniku:

- Žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste in proizvodi iz njih);
  - raki in proizvodi iz njih;
  - jajca in proizvodi iz njih;
  - ribe in proizvodi iz njih;
  - arašidi in proizvodi iz njih;
  - zrnce soje in proizvodi iz njega;
  - mleko in mlečni proizvodi z vsebnostjo laktoze;
  - oreški (mandlji, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland ter proizvodi iz njih);
  - listna zelena in proizvodi iz nje;
  - gorčično seme in proizvodi iz njega;
  - sezamovo seme in proizvodi iz njega;
  - žveplovi dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO<sub>2</sub>;
  - volčji bob in proizvodi iz njega;
  - mehkužci in proizvodi iz njih.
- Sled. - alergeni v sledovih