

Februar

	PONEDELJEK 03. 02.	TOREK 04. 02.	SREDA 05. 02.	ČETRTEK 06. 02.	PETEK 07. 02.
MALICA	<p>MLEČNI ROGLJIČEK 1(PŠENICA),3,7 SVEŽA SKUTA S SADJEM 7 IK MEŠANO SUHO SADJE Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenški kruh za otroke z laktozno intoleranco: jogurt brez laktoze Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni kruh, veganski jogurt Za sladkorno bolezen: polnozrnnati kruh, jogurt brez dodanega sladkorja Za otroke z želodčno dieto: beli kruh, jogurt brez dodanega sladkorja</p>	<p>POLNOZRNNATA BOMBETKA 1(PŠENICA),6 PIŠCANČJA PRSA LIST ZELENE SOLATE SADNI ČAJ Z LIMONO Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenški kruh za otroke z laktozno intoleranco, za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni kruh, veganski sir, paprika Za sladkorno bolezen: polnozrnnati kruh, Za otroke z želodčno dieto: beli kruh</p>	<p>PISANI KRUH 1(PŠENICA),6 TRDO KUHANA JAJCA 3 PISANA PAPRIKA ŠSZ/ JABOLKO Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenški kruh za otroke alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni kruh, veganski sir, paprika Za otroke z želodčno dieto: beli kruh</p>	<p>ŠTRUČKA S SEZAMOM 1(PŠENICA),6,11 VANILILJEVO MLEKO 7 MANDARINA Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenški kruh, mleko za otroke z laktozno intoleranco: mleko brez laktoze, dietni kruh Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni kruh, bela kava z rastlinskim mlekom Za otroke z želodčno dieto: beli kruh Za sladkorno bolezen: polnozrnnati kruh, mleko z manj maščob</p>	<p>ZELENJAVNO – MESNA ENOLONČNICA 1,3 IK, EKO POLBELI KRUH 1(PŠENICA),6 HRUŠKA Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: brezglutenški kruh, dietna enolončnica za otroke z laktozno intoleranco, za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni kruh, dietna enolončnica Za sladkorno bolezen: polnozrnnati kruh, dietna enolončnica Za otroke z želodčno dieto: beli kruh</p>
KOSILO	<p>ČESNOVA JUHA 1(PŠENICA),7,9 PEČEN PIŠČANEC 9 IK MLINCI 1(PŠENICA),3 DUŠENO SLADKO ZELJE 1(PŠENICA) Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: juha brez zakuhe za otroke z laktozno intoleranco, za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: juha brez zakuhe, pražen krompir Za učenca s sladkorno boleznijsko: pražen krompir</p>	<p>ŠOLSKI BOGRAČ 1(PŠENICA),9 PIRINA ŽEMLJICA 1(PŠENICA) JABOLČNI ZAVITEK 1(PŠENICA),3,7 100% SADNI SOK Z VODO Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: bograč brez glutena, zavitek brez glutena, brezglutenški kruh za učence z laktozno intoleranco, alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni bograč, dietni jabolčni zavitek brez mlečnin, z jajčnim nadomestkom Za sladkorno bolezen: dietni bograč, vanilijev puding z eritritolom</p>	<p>KORENČKOVA JUHA 1(PŠENICA),3,9 KROMPİRJEVA MUSAKA 3,7,9 MEŠANA SOLATA S KORUZO 12 100% SADNI SOK Z VODO za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni krompirjeva musaka z veganskim sirom, brez mlečnin z jajčnim nadomestkom za učence z laktozno intoleranco: krompirjeva musaka brez smetanovega preliva</p>	<p>GOVEJA JUHA Z ZAKUHO 1(PŠENICA),9 MAKARONOV MESO 1(PŠENICA),3,7 SIRNI POSIP 7 KITAJSKO ZELJE S KROMPİRJEM 12 Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: dietna juha, makaroni brez glutena Za otroke z laktozno intoleranco: sirni posip brez laktoze Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietna juha, makaronovo meso z veganskim sirnim posipom Za sladkorno bolezen: polnozrnnate testenine, lahki sirni posip</p>	<p>PREŽGANKA Z ZLATIMI KROGLICAMI 1(PŠENICA),3,9 TORTELINI S SIROVO OMAKO 1(PŠENICA),3,7 MEŠANA SOLATA Z RДЕЧИМ FIŽОЛОМ 12 Za otroke s celiakijo ali alergijo na gluten: sirova omaka brez glutena, dietni njoki Za otroke z laktozno intoleranco: sirova omaka brez laktoze za otroke s sladkorno boleznijsko: sirova omaka brez mleka, polnozrnni njoki Za otroke z alergijo na mleko, jajce in oreščke: dietni njoki Lincer, zelenjavna omaka brez mlečnin in jajc</p>

IK izbrana kakovost (slovenska pridelava in predelava)

EKO ekološka vzreja in pridelava

ŠSZ in ŠM šolska shema sadja, zelenjava in mleka

* lokalna pridelava

* Jed je bila pripravljena v soli iz osnovnih sestavin



Legenda alergenov k jedilniku:

- žita, ki vsebujejo gluten (pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove kržane vrste in proizvodi iz njih); 2. raki in proizvodi iz njih;
 - 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 (mandlij, lešniki, orehi, indijski oreščki, ameriški orehi, brazilski oreščki, pistacija, makadamija ali orehi Queensland ter proizvodi iz njih); 9. listna zelenina in proizvodi iz nje; 10. gorčično seme in proizvodi iz njega; 11. sezamovno seme in proizvodi iz njega; 12. žveplov 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