

DATUM	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
PO, 04.2.	Khorasan (kamut) zdrob* na mleku* (1:khorasan,7), kakavov posip(/)	Brokoli kremna juha (7,9), mleto piščančje meso v smetanovi omaki z čebulo* , porom* , bučkami, korenčkom* (7), polnozrnatih polžki (1: pšenica, 3), rdeča pesa* (/)	Kaša: jabolko, pomaranča(/), pisani kruh* (1: pšenica, oves)
TO, 05.2.	Mlečni riž* z dodatkom ječmenovih kosmičev* (1:ječmen,7), dušena jabolka (/)	Mineštra s kolerabo, krompirjem, zabeljena z oljčnim oljem in česnom ter z ribano kašo (1: pšenica, 3, 9), koruzna zlevanka z jabolki (1:sledi glutena, 3,7), sok* jabolko, breskev, korenje (/) z vodo	Kislo mleko(7), črna štručka BA (1:pšenica)
SR, 06.2.	Prosenka kaša* na mleku (7), narezane suhe slive (/)	Ohrovtova kremna juha s krompirjem in česnom (7,9), mleto telečje meso* v naravni omaki (1: pšenica), RIZI BIZI (/), drobno narezana zelena solata(/)	Kaša: sezonsko sadje (/), krispi kruhki (1:pšenica)
ČE, 07.2. brezmesni dan	Koruzni* žganci (/), mleko (7),	Korenjeva* juha s proseno kašo* , drobne testenine (1:pšenica,3), omaka iz bučk in hokaido bučk(7), kuhana cvetača(/)	Banana (/), ♥
PE, 08.2.	SLOVENSKI KULTURNI PRAZNIK: PREŠERNOV DAN		

*Uporabljena ekološka živila.

BA kruh brez aditivov in z manj soli

♥ za jedce je pred kuhinjo na voljo kruh(1:pšenica)

DATUM	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
PO, 11. 2. brezmesni dan	Pirin zdrob* na mleku* (1: pira, 7), naribana čokolada (6)	Prežganka (1: pšenica, pira, 3), cvetačni polpeti z ovsenimi kosmiči* (1: pšenica, oves, pira, rž, 3, 6, 7), pire krompir (7), kremna špinača s čičerikino moko (7)	Navaden jogurt* (7), banana (/)
TO, 12. 2.	Močnik iz koruzne moke* na mleku (jajca*) (3, 7), suhe brusnice	Obara s kunčjim mesom in zelenjavo (9), ajdovi* žganci z ocvirki (1: pšenica), »zimski sladoled«, skutina* pena (7) z breskovim prelivom (/) v vaflju (1: pšenica, 6)	Črna žemlja (1: pšenica), hruška-čežana (/)
SR, 13. 2.	Mlečni riž z dodatkom ovsenih kosmičev* (1: oves, 7), dušena jabolka s cimetom	Minjon korenčkova juha (1: pšenica, 3, 7, 9), dušeno mleto goveje meso v naravni omaki (1: pšenica), kus kus z oljčnim oljem (1: pšenica), rdeča pesa* (/)	Jabolko* -čežana (/), Polnozrnati grisini (1: pšenica, 7)
ČE, 14. 2. valentinovo	Ribana kaša na mleku* ♥ (1: pšenica, 3, 7), rezine hrušk ♥	♥ Zelenjavna kremna juha (7, 9), ♥ narastek z rižem, mletim junčjim mesom* in z mletim ohrovtom (3, 7), drobno rezana zelena solata (/)	Mleko* (7), navadni keksi (1: pšenica, 3, 6, 7)
PE, 15. 2.	Polenta* (/), mleko (K. Flis) (7), rezine jabolka (/)	Ribja juha z zelenjavo in rižem (uporabljen sveži losos) (4), domači skutini žličniki s slivovo omako (1: pšenica, 3, 7)	Kaša: banana, rdeča pomaranča (/), polnozrnati prepečenec (1: pšenica)

*Uporabljena ekološka živila.

♥ za jedce je pred kuhinjo na voljo kruh (1: pšenica)

DATUM	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
PO, 18. 2.	Prosenka kaša* na mleku(7), drobno narezane suhe slive (/)	Krompirjeva juha s pastinakom (7, 9), rižota (tri žita) s puranjim mesom in zelenjavo (por, bučke, paradižnik, korenje, čebula) (1: pira, ječmen), rdeča pesa* (/)	LCA jogurt (7) , črn kruh (1:pšenica)
TO, 19. 2. brezmesni dan	Mlečni riž slajen z banano (7)	Fižolova kremna juha z ribano kašo (9, 1: pšenica, 3), polenta z zelenjavno omako z bučkami in sirom(1:pšenica, 7), drobno narezana endivija in radič s krompirjem (/)	Jabolko-čežana (/), Blazinica* z rozinami (1: pira)
SR, 20. 2.	Pirin zdrob* na mleku*(1:pira,7), naribana čokolada (6)	Paradižnikova kremna juha s proseno kašo* (7,9), polpeti z zmletim ribjim file postrvi (1: pšenica, pira, oves, rž, 3, 6, 7), rezina limone (/), pire krompir (7), drobno narezana blitva z oljčnim oljem(7)	Mini francoski rogljič (1:pšenica,7), domač čaj z medom in limono (/)
ČE, 21. 2.	Pšenični zdrob* na mleku(1:pira,7), dušena jabolka s cimetom (/)	Brokoli kremna juha (7,9), drobni metuljčki v omaki z mletim junčjim mesom* in bučkami (1: pšenica, 3, 7, 9), drobno narezana zelena solata z motovilcem (/)	Sirova štručka (1: pšenica, 7), Kaša: banana, rdeča pomaranča (/)
PE, 22. 2.	Močnik iz pirine polnozrnate moke* na mleku (jajce*) (1:pira,3,7), narezane suhe brusnice	Ješprenjeva enolončnica z zelenjavo (1: ješprenj, 9), ovseni mešani kruh* (1: pšenica, oves), domača jabolčna puding rezina (1:pšenica,3,7), 100 % jabolčni sok (1 dcl) z vodo	Banana* (/), pitno mleko (7)

*Uporabljena ekološka živila.

DATUM	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
PO, 25. 2.	Polenta z mlekom (7), rezine jabolka (/)	Porova* kremna juha (7), mleto piščančje meso* v zelenjavni omaki (1:pšenica), dušen riž z dodatkom ajdove kaše* (/), drobno narezana zelena solata*(/)	Navadni jogurt (7), koruzni mešani kruh BA (1: pšenica)
TO, 26. 2.	Močnik iz črne moke* na mleku* (1:pšenica,3,7), drobno narezane suhe slive (/)	Enolončnica s krompirjem in drobno narezanim telečjim mesom (1: pšenica), jabolčna pita z dodatkom pirine polnozrnate moke* (1:pšenica, pira, 3,7)	Navadni kefir* (7), grisini klasik(1: pšenica, 7)
SR, 27. 2. brezmesni dan	Pirin zdrob* s pirinimi kosmiči* na mleku(1:pira,7), naribana čokolada (6)	Kremna bučna juha s strtimi bučnimi semeni in z bučnim oljem(7), drobne testenine v paradižnikovi omaki (1: pšenica, 3, 6, 7), riban sir (sledi glutena, 7,3), rdeča pesa* (/)	Kaša: sezonsko sadje (/), graham žemlja (1: pšenica),
ČE, 28. 2.	Khorasan (kamut) zdrob* na mleku (K.Flis) (1: khorasan, 7), rozine (/)	Goveja juha z rižkom (1: pšenica, 3, 9), drobno narezana kuhana govedina (9), potlačen krompir (7), kuhana cvetača in korenje (/)	Sadni muffin* (1: pšenica, 3, 7), klementina (/) ali rdeča pomaranča (/)
PET, 01.3.	Mlečni riž (7), dušena jabolka (/)	Minjon korenčkova juha (1: pšenica, 3, 7, 9), drobne testenine (1: pšenica, 3), bolonjska omaka s telečjim mesom (1: pšenica, 9), rdeča pesa* (/)	Jabolko-čežana (/), ajdov kruh (1:pšenica,8:oreh)

*Uporabljena ekološka živila.

BA kruh brez aditivov in z manj soli

Uporabljena ekološka živila: BIO kruh, BIO blazinica, BIO sadni muffin, BIO pica, BIO mleko, BIO naravni kefir, BIO maslo, BIO albuminska skuta, BIO skuta, BIO navadni jogurt, BIO jajca, BIO goveja hrenovka, BIO meso, BIO telečji zrezki, BIO piščančje meso, BIO marmelada, BIO ovseni kosmiči, BIO koruzni zdrob, BIO khorasan zdrob, BIO prosena kaša, BIO pirina polnozrnata moka, BIO ajdova moka, BIO riž, BIO ajdova kaša, BIO pomaranča, BIO banana, BIO jabolko, BIO zelena solata, BIO korenje, BIO krompir, BIO por, BIO čebula, BIO rdeča pesa, BIO kislo zelje, BIO sok, BIO koruzna moka, BIO ječmenovi kosmiči, BIO pirini kosmiči.

Za dopoldansko malico imajo otroci na razpolago dve vrsti svežega sezonskega sadja in zelenjave.

Sadje: pomaranče, rdeče pomaranče, klementine, klemenvile, mandore, mineole, hruške, kaki, naši, jabolko, melona, mehak kivi, banane. Ne vsebuje alergenov.

Zelenjava in jabolka enkrat tedensko: kuhano baby korenje, kuhana cvetača, kuhan brstični ohrovt, listi zelene solate. Ne vsebuje alergenov.

Po posvetu z dobaviteljem o zrelosti sadja se iz seznama napisanega sadja in zelenjave vsak dan sestavi dopoldanski sadni krožnik, enkrat tedensko sadno- zelenjavni krožnik.

Navedba alergenov v skladu s prilogo II, Uredba o izvajanju 1169/2011, Ur. list RS, št. 6/2014.

Živila oziroma jedi na jedilniku vsebujejo surovine, ki pri majhnem deležu populacije povzročajo alergijske reakcije, zato so označene s številko, ki predstavlja vrsto alergena:

- 1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih,**
- raki in proizvodi iz njih;
- 3. jajca in proizvodi iz njih;**
- ribe in proizvodi iz njih;
- arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;
- zrnje soje in proizvodi iz njega;
- 7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo);**
- oreški, in sicer: 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;**
- sezamovo seme in proizvodi iz njega;
- žveplov dioksid in sulfiti v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂ ;
- volčji bob in proizvodi iz njega;
- mehkužci in proizvodi iz njih.

Poleg alergenov, ki so navedeni v oklepajih, lahko posamezna živila vsebujejo tudi vse zgoraj naštetih alergene, ki so prisotni v sledovih. Otrokom, ki nimajo prehranske preobčutljivosti, alergeni v živilih ne povzročajo nikakršnih težav, otrokom s prehransko preobčutljivostjo pripravljamo dietne obroke, v skladu z navodili pediatra.