

DAN:	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
31.10.	PRAZNIK		
1.11.	PRAZNIK		
2.11.	polnozrnat kruh (pšenica, sezam, soja) skutin sadni namaz* (mleko) otroška bela kava* (mleko, ječmen) jabolčni čips	piščančja obara z stročjim fižolom in vlivanci (pšenica, jajca) koruzni kruh (pšenica) puding (mleko, pšenica) piškoti (pšenica, jajca, mleko)	sezonsko sadje*
3.11.	domači kruh Lešnik* (ječmen, rž, pšenica) BIO hrenovka* gorčica (gorčična semena) malinov čaj	cvetačna juha s kroglicami (pšenica) file tilapije po tržaško* (riba, pšenica, jajca) dušen riž z grahom mešana solata jabolčnik 100 %*	sezonsko sadje*
4.11.	BIO pirin mlečni zdrob* (mleko, pšenica) karamelizirana jabolka med cimet	špinacna juha polnozrnati metuljčki s puranjim mesom (pšenica, paradižnik) endivija s krompirjem*	sezonsko sadje*



Kaj bomo jedli ta teden?

(2.11.- 4.11.2022)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.

V krepki pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.

Z zeleno barvo* so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.

Z modro barvo* so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

DAN:	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
7.11.	ajdov mlečni rogljič iz Kmečke pekarne (mleko, pira, pšenica) kakav (mleko, soja)	pohorski lonec z BIO govedino* (pšenica) domači Lešnikov kruh* (pšenica, rž, ječmen) palačinke (pšenica, mleko, soja, jajca) mešan kompot	sezonsko sadje*
8.11. BREZMESNI DAN	mlečni riž (mleko) cimet suhe brusnice	korenčkova juha s proseno kašo bučkina omaka z zelenjavnim polpetom (pšenica, soja) pire krompir (mleko) solata ledenka	sezonsko sadje*
9.11.	polnozrnat kruh (pšenica, sezam, soja) mesno zelenjavni namaz (mleko) okrasni paradižnik (paradižnik) hibiskus čaj	porova juha* telečji zrezek v lovski omaki (pšenica) gluhi štruklji (pšenica, mleko, jajca) solata endivija nesladkan napitek	sezonsko sadje*
10.11.	koruzna žemljica (pšenica, sezam, soja) kuhan pršut sveže kumarice planinski čaj	grahova kremna juha (mleko) zeljne krpice s testeninami (pšenica) zelena solata s korenčkom borovničeve domače pecivo* (pšenica, jajca, mleko)	sezonsko sadje*
11.11. MARTINOVO KOSILO	kidričevski kruh (pšenica, sezam, soja) tunin namaz (maslo) kislo zelje z bučnim oljem borovničev čaj	kokošja juha z zakuhom (pšenica) pečen piščanec mlinci (pšenica, jajca) dušeno rdeče zelje nesladkan napitek	sezonsko sadje*



Kaj bomo jedli ta teden?

(7.11.- 11.11.2022)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.

V krepki pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.

Z zeleno barvo* so označene jedi, ki jih pripravljamo s sestavinami lokalnega izvora.

Z modro barvo* so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.

DAN:	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
14.11.	kraljeva štručka (pšenica, sezam, oves, ječmen) BIO kefir breskev* (mleko) suhe marelice	goveja juha s fritati (pšenica) dunajski puranji rezek iz konvektomata* (pšenica, jajca) rizi bizi belo zelje s krompirjem nesladkan napitek	sezonsko sadje*
15.11. BREZMESNI DAN	ribana kaša na mleku (mleko, pšenica) čokolada (mleko, soja) suhe brusnice	krompirjev golaž z zelenjavno domači kruh Podlesnik* (pšenica) sladica* (pšenica, jajca, mleko) nesladkan napitek	sezonsko sadje*
16.11.	polnozrnat kruh (pšenica, sezam, soja) telečja pašteta sveže kumare, čaj	zelenjavna juha (pšenica) piščančji frikase (gobe, mleko) vlivanci (pšenica, jajca) solata ledenka	sezonsko sadje*
17.11.	graham kruh (pšenica, sezam, soja) umešana jajčka* (jajca) sveža paprika planinski čaj	brokolijeva juha svinjska pečenka ajdova kaša z zelenjavno solata gentile s korenčkom jabolčnik 100 %*	sezonsko sadje*
18. 11. 	TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK: Zajtrk z mlekom – super dan! domači kruh* (pšenica, rž, ječmen) domače maslo* (mleko) domači med* domače mleko* (mleko) domače jabolko*	milijon juha (pšenica, jajca) polnozrnati špageti z bolonjsko omako (pšenica) parmezan (mleko) BIO rdeča pesa grški jogurt (mleko)	sezonsko sadje*



Kaj bomo jedli ta teden?

(14.11.-18.11.2022)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.

V krepki pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.

Z zeleno barvo* so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.

Z modro barvo* so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

DAN:	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
21.11.	kuskus na domačem mleku (mleko) rozine / brusnice čokoladni posip (mleko, soja)	BIO goveja juha* z zvezdicami (pšenica) BIO govedina* kremna špinača (mleko) pire krompir (mleko) jabolčnik 100 %*	sezonsko sadje*
22.11.	ovseni kruh (pšenica, sezam, soja) lososov namaz (mleko, riba) sveža zelenjava šipkov čaj	prežganka (jajca, pšenica) svinjski zrezek v porovi omaki pirini njoki (pšenica, pira, jajca, oreščki) motovilec s korenčkom	sezonsko sadje*
23.11.	kidričevski kruh (pšenica, sezam, soja) efree šunka kislo zelje z bučnim oljem planinski čaj	goveji golaž pečena polenta gratinirana s sirom (mleko) mešana solata BIO smoothie*	sezonsko sadje*
24.11.	pirin mlečni polžek iz kmečke pekarne* (pšenica, mleko) kakav (mleko, soja) rezine jabolk*	kremna juha iz maslene buče (mleko) pečene perutničke džuveč riž endivija s krompirjem* nesladkan napitek	sezonsko sadje*
25.11.	hot dog štručka (pšenica, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčična semena) sveže kumare sadni čaj	kislo zelje* pečenica* krompir v kosih* jabolčni zavitek (pšenica, mleko, jajca) sadni sok	sezonsko sadje*



Kaj bomo jedli ta teden?

(23.11.-25.11.2022)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.

V krepki pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.

Z zeleno barvo* so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.

Z modro barvo* so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

DAN:	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
28.11.	ciabata (pšenica, sezam) piščančja prsa zelena solata sadni čaj	milijon juha (pšenica, jajca) BIO telečji zrezki* v gorčični omaki (gorčična semena) koruzni svaljki (pšenica, jajca) mešana solata	sezonsko sadje*
29.11.	BIO polenta* mleko* ali kisla smetana (mleko)	kokošja juha z črkami (pšenica) puranji zrezek na žaru kuskus zelenjava na žaru ledenka s koruzo	sezonsko sadje*
30.11.	markovski kruh (pšenica, rž, sezam) mocarella (mleko) sveža zelenjava planinski čaj	špinačna juha ribji file na žaru (riba) krompirjeva solata, kefir jagoda vanilija (mleko)	sezonsko sadje*
1.12. BREZMESNI DAN	koruzni kosmiči (mleko) BIO domači sadni jogurt (mleko) krhlji suhih jabolk	zelenjavna enolončnica* (pšenica) cmok z borovničevim nadevom (pšenica, mleko, jajca) koruzni kruh (pšenica, sezam, soja) kompot	sezonsko sadje*
2.12.	polbeli kruh (pšenica, sezam, soja) fižolov namaz (mleko) sveže kumarice jagodni čaj	mesne kroglice v paradižnikovi omaki (paradižnik, pšenica) pire krompir* (mleko) endivija z radičem* limonada	sezonsko sadje*



Kaj bomo jedli ta
teden?

(28.11.-2.12.2022)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.

V **krepli** pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.

Z **zeleno barvo*** so označene jedi, ki jih pripravljamo s sestavinami lokalnega izvora.

Z **modro barvo*** so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.