

DAN:	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
27.2.			
28.2.			
1.3.	žitni kosmiči s čokolado (gluten, arašidi, oreščki, mleko) <b>domače mleko*</b> (mleko) suhi jabolčni krhlji	prežganka* (jajce, gluten) lazanja z piščančjim mesom in zelenjavno (mleko, jajce, gluten) zelena solata nesladkan napitek	sezonsko sadje*
2.3. <b>BREZMESNI DAN</b>	kruh z ovsenimi kosmiči (gluten, sezam, soja) lososov namaz (mleko, riba) okrasni paradižnik (paradižnik) planinski čaj	zelenjavna enolončnica z vodnimi žličniki (gluten) carski praženec* (jajca, gluten, mleko) domači topel kompot*	sezonsko sadje*
3.3.	hotdog štručka (gluten, sezam, soja) <b>BIO telečja hrenovka*</b> gorčica (gorčična semena) malinov čaj (jagodičevje)	govedina stroganov (mleko) polnozrnati široki rezanci (gluten, jajca) endivija z krompirjem*	sezonsko sadje*

JEDILNIK

MAREC



Kaj bomo jedli ta  
teden?  
(1.3.-3.3.)

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

V kreplki 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 POPODNE
6.3.	mlečni riž kuhan na domačem mleku* (mleko) čokoladni posip (soja, mleko) rozine	polnozrnati špageti carbonara (mleko, gluten, jajca) parmezan (mleko) BIO rdeča pesa* nesladkan napitek	sezonsko sadje*
7.3. <i>BREZMESNI DAN</i> 	domači kruh Lešnik* (gluten) BIO maslo* (mleko) trdo kuhanо jajce* (jajce) kisle kumarice planinski čaj	bistra zelenjavna juha z jušnimi kroglicami (gluten, jajca) file pange po tržaško (riba, gluten, jajce) krompirjeva solata* kruh Podlesnik* (gluten) nesladkan napitek	sezonsko sadje*
8.3.	polnozrnata žemljica (gluten, soja, sezam) efree šunka kislo zelje z bučnim oljem* sadni čaj	cvetačna juha pečeni gornji deli beder kuskus z zelenjavno zelena solata s koruzo	sezonsko sadje*
9.3.	koruzni kruh (gluten, soja, sezam) malinov džem* (jagodičevje) maslo (mleko) otroška bela kava* (gluten, mleko)	goveja juha z vlivanci (gluten, jajca, mleko) sladko zelje* pretlačen krompir* (mleko) kuhana govedina hrenova omaka (mleko, gluten) 100% jabolčni sok*	sezonsko sadje* 
10.3.	kornspitz (gluten, sezam, soja) domači sadni ali navadni jogurt* (mleko) rezine hrušk	mehiška mineštra (gluten) lepinja (gluten, jajca) jogurtovo pecivo z jagodičevjem (mleko, jajce, gluten, jagodičevje) nesladkan napitek	sezonsko sadje*

## JEDILNIK MAREC



Kaj bomo jedli ta  
teden?  
(6.3.-10.3.)

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
13.3.	makovka (gluten, soja, sezam) kakav (mleko, soja) rezine jabolk*	bistra juha z rezanci (jajca, gluten) svinjski medaljončki v porovi omaki metuljčki (pšenica, jajca) solata ledenka	sezonsko sadje*
14.3.	hribovec (gluten, soja, sezam) piščančje prsi mocarella (mleko) sveže kumare	goveja juha z ribano kašo (jajca, gluten) kremna špinača (mleko) pire krompir* (mleko) govedina	sezonsko sadje*
15.3. <i>BREZMESNI DAN</i>	mlečni zdrob* (mleko, gluten) brusnice čokolada v prahu (soja, mleko)	zelenjavna juha losos v omaki (riba, mleko) dušen riž zelena solata nesladkan napitek	sezonsko sadje*
16.3.	ržena štručka (gluten, sezam, soja) rezina gaude (mleko) list solate rezina paradižnika (paradižnik) šipkov čaj	korenčkova juha piščančji zrezek na žaru ajdova kaša z zelenjavo* zeljna solata	sezonsko sadje*
17.3.	 čebulni kruh Lešnik* (gluten) piščančji namaz (jajca, mleko, listna zelena, gluten) kisle kumarice planinski čaj	pasulj* (pšenica) furmanski kruh (pšenica, sezam) desert s stracciatello (mleko)	sezonsko sadje*

JEDILNIK

MAREC



Kaj bomo jedli ta  
teden?  
(13.3.-17.3.)

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

V kreplki 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
20.3.	domače mleko* (mleko) polenta* suhe marelice	segedin golaž* krompir v kosih domači kruh (gluten) sadna skuta (mleko)	sezonsko sadje*
21.3.	mlečni ptiček iz Kmečke pekarne* (gluten, mleko, jajca) bela otroška kava* (mleko, gluten)	mesne kroglice v paradižnikovi omaki (paradižnik, gluten, jajce) pire krompir* (mleko) endivija z radičem nesladkan napitek	sezonsko sadje*
22.3. <i>BREZMESNI DAN</i>	graham kruh (gluten, sezam, soja) umešana jajčka* (jajca) sveža rdeča paprika divja češnja čaj	zelenjavna enolončnica z stročnicami* (gluten) kruh s semeni (gluten, sezam, soja) čokoladne palačinke (gluten, jajca, soja, mleko) nesladkan napitek	sezonsko sadje*
23.3.	polbeli kruh Lešnik* (gluten) čičerikin namaz (mleko) paradižnik (paradižnik) jagodni čaj (jagodičevje)	bistra juha z zakuhom (gluten) svinjska pečenka omaka vlivanci (gluten, jajca) zeljna solata	sezonsko sadje*
24.3.	 pirina žemljica (gluten, sezam, soja) puranje prsi vložena pečena paprika zeliščni čaj	domači ričet* (gluten) marelični cmoki z drobtinami (pšenica, mleko, jajca) domači kompot*	sezonsko sadje*

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 medicinske indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.

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

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

Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

## JEDILNIK

## MAREC



**Kaj bomo jedli ta  
teden?**  
**(20.3.-24.3.)**

DAN:	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
27.3.	stoletni kruh (gluten, soja, sezam) tuna v lastnem soku (riba) paradižnik (paradižnik) planinski čaj	golaž (gluten) polenta* endivija z radičem* borovničev mafin (mleko, gluten, jajca)	sezonsko sadje*
28.3.	turist kruh (gluten, soja, sezam) mesno zelenjavni namaz (mleko) rdeča redkvica kisle kumarice sadni čaj	korenčkova juha puranji rezek v omaki kmečki svaljki (gluten, jajca, mleko) zeljna solata* nesladkan napitek	sezonsko sadje*
29.3. <i>BREZMESNI DAN</i> 	ajdov kruh (pšenica, sezam, soja) domači čokoladni namaz (gluten, mleko, oreščki, arašidi) domače mleko* (mleko)	porova juha file ribe na žaru (riba) krompirjeva solata* domači puding* (mleko, soja) otroški piškoti (mleko, jajca, gluten)	sezonsko sadje*
30.3.	ciabatta (gluten, soja, sezam) kuhan pršut zelena solata hibiskus čaj	kokošja juha z zakuhom (gluten, jajca) dunajski rezek iz konvektomata* (jajca, gluten) rizi bizi kitajsko zelje solata	sezonsko sadje*
31.3.	koruzni kosmiči domače mleko ali navadni jogurt* (mleko) rozine	puranji paprikaš kuskus solata ledenka pinjenec (mleko)	sezonsko sadje*

JEDILNIK

MAREC



Kaj bomo jedli ta  
teden?  
(27.3.-31.3.)

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 sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.