

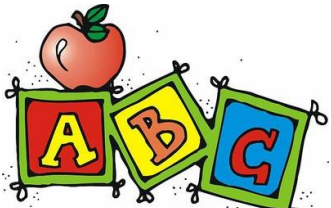
# JEDILNIK SEPTEMBER



## Kaj bomo jedli ta teden?

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
4.9.	BIO ovseni kruh* (gluten) piščančje prsi BIO paradižnik* (paradižnik) planinski čaj	bistra juha z zakuho (gluten, jajca) metuljčki (gluten, jajca) mesna omaka (paradižnik, gluten) BIO rdeča pesa*	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
5.9.	BIO mlečni riž* (mleko) čokolada v prahu (mleko, soja) rezine breskev	pohorski lonec z BIO ješprenom* (gluten) kruh Lešnik* (gluten) sladoled (mleko)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
6.9.	kruh Lešnik* (gluten) domači čokoladni namaz (mleko, oreščki, gluten, soja) domače mleko* (mleko)	telečji zrezki v porovi omaki (mleko, gluten) BIO pirin kuskus* (gluten) zeleno mešana solata nesladkan napitek	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
7.9. BREZMESNI DAN	kajzerica (gluten, sezam, soja) BIO navadni jogurt* (mleko) polivka iz svežega sadja z medom	česnova juha ribji file v ovoju (riba) jogurtov preliv z zelišči (mleko) BIO krompirjeva solata*	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
8.9.	BIO umešana jajčka* (jajca) kruh s semeni (gluten sezam, soja) BIO paradižnik* (paradižnik) planinski čaj	goveja juha z zakuho (gluten, jajca) puranji file na žaru dušen riž BIO paradižnikova solata* (paradižnik)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje. Za dopoldansko malico je na voljo vedno sveže 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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



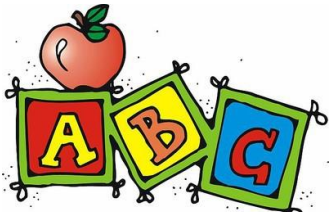
# JEDILNIK SEPTEMBER



## Kaj bomo jedli ta teden?

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
11.9.	pirin kruh (gluten, sezam, soja) mlečni namaz z zelišči (mleko) paprika* malinov čaj	bistra zelenjavna juha z jušnimi kroglicami (gluten, jajca) pečene piščančje krače mlinci (gluten, jajca) dušeno rdeče zelje*	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
12.9.	BIO mlečna pletenica s sezamom* (sezam, mleko, gluten) otročka bela kava* (mleko) rezine jabolka	sesekljana pečenka (gluten, mleko) BIO pire krompir* (mleko) BIO zelena solata s korenčkom* mlečno kremni deset (mleko)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
13.9.	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) mesno zelenjavni namaz (mleko) kisle kumarice planinski čaj	primorska mineštra (gluten) kruh Lešnik* (gluten) sadni kompot* palačinke (mleko, jajca, gluten)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
14.9. BREZMESNI DAN	koruzna žemljica (gluten, sezam, soja) tuna v olivnem olju (riba) sveže kumare divja češnja čaj	bistra juha z jušnimi kroglicami (gluten, sezam, soja) široke valvice (gluten, jajca) kremna sirova omaka (mleko) zelena solata	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
15.9.	BIO pirin zdrob kuhan na BIO mleku* (mleko, gluten) čokolada v prahu (gluten, soja) rezine hrušk	BIO telečji trakci* v naravni omaki (gluten) vливanci (gluten, jajca) zeljna solata s fižolom*	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje. Za dopoldansko malico je na voljo vedno sveže 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.  
Prilagodimo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



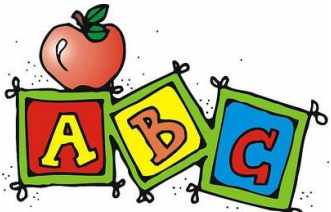
DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
18.9.	BIO prosenka kaša* s suhimi brusnicami na mleku* (mleko) čokolada v prahu (mleko, soja)	kokošja juha z fritati (gluten, jajca) puranja pečenka omaka kmečki rženi svaljki (gluten, jajca) kristalka solata	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
19.9.	kraljeva fit štručka (gluten, sezam, soja) otroška bela kava* (gluten, mleko) breskev	prežganka z BIO jajci* (jajca, gluten) zelenjavne tortilje (gluten, jajca) mešana sezonska solata	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
20.9.	ajdov kruh (gluten, sezam, soja) kuhan pršut sveže kumare borovničev čaj z limono in medom	zelenjavna juha piščančje pleskavice BIO pečen krompirček* ajvar BIO kumarična solata s paradižnikom*	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
21.9. BREZMESNI DAN	polnozrnat kruh (pšenica, sezam, soja) medeni namaz* (mleko) mleko* (mleko) jabolko	česnova juha file osliča v koruzni skorjici (riba) dušen riž zeljna solata	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
22.9.	chia žemljica (pšenica) rezina sira in mocarela (mleko) sveža paprika planinski čaj	krompirjev golaž s klobaso* domači kruh Lešnik* (gluten) sladoled v lončku (mleko)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*

## JEDILNIK SEPTEMBER



### Kaj bomo jedli ta teden?

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje. Za dopoldansko malico je na voljo vedno sveže 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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
25.9.	BIO koruzna polenta kuhana na BIO mleku* (mleko) rezine jabolk	polnozrnati špageti bolognese (gluten, jajca, paradižnik) BIO rdeča pesa* grški jogurt (mleko)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
26.9.	polbeli domači kruh* (gluten) lečin namaz (mleko) okrasni paradižnik (paradižnik) lipov čaj	goveja juha z zakuho (gluten, jajca) dunajski zrezek iz konvektomata (gluten, jajca) BIO pražen krompir* zeljna solata s koruzo	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
27.9.	ovsena štručka* (gluten) piščančje prsi sveže kumare jagodni čaj	korenčkova juha s proseno kašo (gluten) carski praženec (gluten, mleko, jajca) polivka iz malin (jagodičevje)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
28.9.	temni kruh* (gluten) hrenovka gorčica (gorčična semena)* rumena paprika sadni čaj	zdrobova juha* (gluten) piščančji gyros česnova omaka (mleko) pomfrit iz konvektomata* mešana zelena solata	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*
29.9.	mlečni kruh (gluten, mleko, jajca) maslo (mleko) malinova marmelada* (jagodičevje) otročka bela kava* (mleko, gluten)	mehiška mineštra (gluten) Lešnikov kruh* (gluten) nesladkan napitek domače pecivo* (gluten, jagodičevje, mleko, jajca)	sezonsko sadje, sezonsko sadje integrirane pridelave*

# JEDILNIK SEPTEMBER



## Kaj bomo jedli ta teden?

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje. Za dopoldansko malico je na voljo vedno sveže 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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.