



JEDILNIK APRIL

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
1.4.	PRAZNIK	PRAZNIK	PRAZNIK
2.4. BREZMESNI DAN	BIO ovseni kruh* (gluten, sezam, soja) domači lososov namaz (mleko, riba) češnjevca (paradižnik) planinski čaj	enolončnica iz stročnic (gluten) ajdov kruh (gluten, sezam, soja) domači jabolčni zavitek* (gluten, jajca, mleko) BIO mini mleko* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
3.4.	rženi kruh* (gluten) BIO maslo* (mleko) BIO mleko* (mleko) med* jabolko* BIO korenček*	BIO korenčkova juha s proseno kašo* polnozrnat špageti z telečjim mesom (gluten, jajce, paradižnik) parmezan (mleko) BIO endivija z radičem	sezonsko sadje in zelenjava
4.4.	sezamova bombetka (gluten, sezam, soja) kuhan pršut BIO rdeča paprika* malinov čaj / mleko (mleko)	cvetačna juha piščančji zrezek v naravni omaki kuskus z zelenjavo (gluten) zeljna solata s fižolom	sezonsko sadje in zelenjava
5.4.	BIO polenta* BIO mleko* (mleko) / BIO kislá smetana* (mleko) banana in BIO korenček*	česnova juha (mleko) oslič iz konvektomata v koruzni skorjici (riba) krompirjeva solata* skuta z sadjem (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
8.4.	graham žemlja (gluten, sezam, soja) piščančje prsi sveža zelenjava rezina sira (mleko) ječmenova kava 100 % (mleko, gluten)	kokošja juha z zakuho (gluten, jajca) pečene bedre mlinci (gluten, jajca) BIO mešana solata z lečo*	sezonsko sadje in zelenjava
9.4.	BIO koruzni kruh* (gluten) čičerikin namaz (mleko) BIO sveža paprika* gozdni sadeži čaj	prežganka z BIO jajcem* (jajce, gluten) dunajski zrezek iz konvektomata (gluten, jajca) riž tri žita (gluten) BIO rdeča pesa*	sezonsko sadje in zelenjava
10.4.	BIO zrnata štručka* (gluten, sezam, soja) BIO jogurt* (mleko) banana	bistra juha z zakuho (gluten, jajca) mesno zelenjavna lasanja (mleko, jajca, paradižnik, gluten) BIO gentile z korenčkom*	sezonsko sadje in zelenjava
11.4. BREZMESNI DAN	rženi kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* (jajca) sveže kumare mleko (mleko)	porova juha polnozrnati metuljčki s tunino paradižnikovo omako (gluten, jajca, paradižnik, riba) parmezan (mleko) BIO kitajsko zelje*	sezonsko sadje in zelenjava
12.4.	kruh z ovsenimi kosmiči (gluten, sezam, soja) mesno zelenjavni namaz (mleko) BIO paradižnik (paradižnik) malinov čaj	puranji paprikaš (gluten) pire krompir* (mleko) BIO zelena solata* s fižolom domače bananino pecivo* (gluten, jajca, mleko) BIO mini mleko*	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
15.4.	stoletni kruh (gluten, sezam, soja) domači namaz liptaver* (mleko) BIO paprika* BIO ječmenova kava 100 % (mleko, gluten)	BIO govedina stroganov* (mleko) pirini široki rezanci (jajca, gluten) mešana solata naravna nesladkana limonada	sezonsko sadje in zelenjava
16.4.	BIO polnovredna žemlja* (gluten) šunka BIO kisle kumarice* malinov čaj	BIO korenčkova juha* ražnjič z zelenjavo dušen riž dušena zelenjava paradižnikova solata s papriko (paradižnik)	sezonsko sadje in zelenjava
17.4. BREZMESNI DAN	riž kuhan na BIO mleku* (mleko) temna čokolada (mleko, soja), cimet dušena jabolka	milijonska juha (gluten, jajca) pečen file postrvi (riba) rezina limone pražen krompir* zelenja solata s paradižnikom (paradižnik)	sezonsko sadje in zelenjava
18.4.	kmečki kruh (gluten, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčična semena) sveže kumare, čaj	kokošja juha z zakuho (gluten, jajca) sočna puranja pečenka BIO ajdova kaša*, dušen korenček kitajsko zelje solata BIO kefir* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
19.4.	koruzni kruh* (gluten, sezam, soja) BIO maslo* (mleko) lokalna marmelada* domače mleko* (mleko), BIO korenček*	telečje zelenjavna enolončnica z žličniki (gluten, jajca) carski praženec (gluten, jajca) nesladkan kompot iz jabolk*	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
22.4.	chia žemljica (gluten, sezam, soja) sir edamec (mleko) probiotični jogurt (mleko) paprika	kokošja juha z fritati (gluten, jajca) puranji trakci v smetanovi omaki (mleko) polnozrnati njoki (gluten, mleko, jajca) mehka mešana solata z čičeriko	sezonsko sadje in zelenjava
23.4.	BIO pirin zdrob kuhan na mleku* (mleko, gluten) nastrgana čokolada (mleko, soja) pomaranča	cvetačna juha svinjska ribica na žaru gratinirana poletna s sirom (mleko) BIO zelena solata*	sezonsko sadje in zelenjava
24.4.	kmečki kruh (gluten, sezam, soja) puranja prsi BIO kislo zelje* malinov čaj	brokolijeva juha polnozrnati makaroni z mesom (gluten, jajca, paradižnik) BIO rdeča pesa* BIO mleko z vaniljo* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
25.4.	kruh z sončničnimi semeni (gluten, sezam, soja) domači tunin namaz (mleko) paradižnik (paradižnik) planinski čaj	kremna špinača (mleko) pire krompir (mleko) domači mesni polpet (gluten, jajce, mleko) nesladkan napitek jogurt (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
26.4. BREZMESNI DAN	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) domači lešnikov namaz (mleko, oreški, soja) BIO mleko* (mleko) rezine kivija in BIO korenja*	pohorski lonc s stročnicami in BIO ješprenom brez mesa* (gluten) kruh Lešnik* (gluten) sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.