



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
6.5.	kraljeva štručka (gluten, sezam, soja, mleko) kakav z BIO mlekom* (mleko, soja) rezine jabolka*	goveja juha z zakuho (gluten, jajca) BIO telečja hrenovka* kremna špinača (mleko) pire krompir* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
7.5. BREZMESNI DAN	BIO kruh z ovsenimi kosmiči* (gluten) domači fižolov namaz s tuno (mleko, riba) mlada čebula BIO rdeča redkvica* hibiskus čaj	zeljne krpice (gluten, jajca) BIO zelena solata* s koruzo BIO lokalna sadna skuta* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
8.5.	mlečni riž kuhan na domačem mleku* (mleko) čokolada v prahu (mleko, soja) suhe brusnice banane, jagode*	bistra juha s fritati (mleko, jajca, gluten) puranja pečenka omaka polnozrnati svaļjki (gluten, mleko, jajca) zeljna solata s fižolom	sezonsko sadje in zelenjava
9.5.	chia žemljica (gluten, sezam, soja) puranje prsi rezina paradižnika korenje hibiskus čaj	porova juha pleskavice kmetije Cimerman* kajmak (mleko) pečen mladi krompirček z zelišči* šopska solata (paradižnik, mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
10.5.	haloški polbeli kruh (gluten, sezam, soja) domači medeni namaz z cimetom* (mleko) BIO mleko* (mleko) hruška	mehiška enolončnica (gluten, paradižnik) kruh Lešnik* (gluten, sezam, soja) domače makovo pecivo* (mleko, jajca, gluten) nesladkan napitek	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK MAJ



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
13.5. BREZMESNI DAN	ovseni kruh (gluten, soja, sezam) domači skutni bučni namaz* (mleko) paradižnik (paradižnik) hibiskus čaj	pasulj brez mesa domači kruh * (gluten) domača pita z gozdnimi sadeži* (gluten, mleko, jagodičevje, jajca) nesladkan napitek	sezonsko sadje in zelenjava
14.5.	koruzni kruh (gluten, sezam, soja) rezina mehkega sira (mleko) BIO trdo kuhano jajce* (jajce) sveža zelena paprika in korenje lipov čaj	polnozrnati pirini klobučki (gluten, jajca) bolonjska omaka (paradižnik) parmezan (mleko) BIO zelena solata s paradižnikom* (paradižnik) sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
15.5.	hot dog štručka (gluten, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčično seme) šipkov čaj	kolerabna kremna juha (mleko) telečji trakci v omaki (mleko) vливanci (gluten, mleko, jajca) gentile solata	sezonsko sadje in zelenjava
16.5.	BIO pirin mlečni zdrob z dušenimi jabolki* in cimetom (mleko, gluten) banana	goveja juha z ribano kašo (jajca, gluten) puranji dunajski zrezek iz konvektomata* (gluten, jajca) pražen krompir zeljna solata s čičeriko	sezonsko sadje in zelenjava
17.5.	kruh Podlesnik* (gluten) puranja šunka BIO kumarice*, čaj rezine hruške	piščančji paprikaš BIO polenta* mešana zelena solata s stročnicami sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK MAJ



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
20.5.	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) domači mesno zelenjavni namaz (mleko) mladi por, paprika hibiskus čaj	juha prežganka* (gluten, jajca) njoki v mesni omaki (gluten, mleko, jajca) zelena mešana solata	sezonsko sadje in zelenjava
21.5. BREZMESNI DAN	mlečni osukani močnik z rozinami na domačem mleku* (jajca, gluten, mleko) mlečni kruh (gluten, mleko, soja, sezam) rezine jabolka*	zdrobova juha* (gluten) smuč v koruzni skorjici (riba) dušen riž z šparglji BIO paradižnikovo kumarična solata* (paradižnik) sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
22.5.	koruzni kruh* (gluten) domači skutin namaz z malinami in medom* (jagodičevje, mleko) bela kava* (mleko, gluten) sveže borovnice	kokošja juha z fritati (mleko, gluten, jajca) pečena piščančja stegna mlinci (gluten, jajca) zeljna solata s fižolom	sezonsko sadje in zelenjava
23.5.	chia žemljica (gluten) piščančje prsi rezina sira (mleko) BIO rdeča redkvice* divja češnja čaj	špargljeva kremna juha* (mleko) sesekljeni zrezki (gluten, jajca, mleko) grah, korenček pire krompir* (mleko) zelena mešana solata	sezonsko sadje in zelenjava
24.5.	sovital štručka (gluten, sezam, soja) tuna v oljčnem olju mlada čebula* BIO paradižnik*, čaj	pašta fižol (gluten) domači koruzni kruh* (gluten) domači rižev narastek z malinovo polivko* (mleko, jajca, jagodičevje), limonada	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK MAJ



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
27.5.	kruh Lešnik* (gluten) piščančja prsi BIO paprika* malinov čaj, polovica banane	paradižnikova kremna juha (paradižnik, mleko) svinjska ribica v vrtnarski omaki široki polnozrnati rezanci (gluten, jajca) mešana sezonska solata	sezonsko sadje in zelenjava
28.5.	temni domači kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* (jajca) paradižnik (paradižnik) planinski čaj	bistra juha z zvezdicami (gluten, jajca) puranji frikase (mleko, gobe) polnozrnati kuskus kitajsko zelje	sezonsko sadje in zelenjava
29.5.	fit štručka (gluten, mleko, soja, sezam) kakav iz domačega mleka* (mleko, soja) palčke BIO korenja*	goveji golaž (gluten) BIO polenta* BIO zelena solata* domače BIO zdrobovo pecivo s sadjem* (gluten, jajca, mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
30.5. BREZMESNI DAN	polbeli kruh (gluten, soja) domači lešnikov namaz* (mleko, oreščki, gluten) domače mleko (mleko) rezine jabolka	porova juha pečena tilapija v koruzni skorji (riba) krompirjeva solata BIO lokalni jogurt* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
31.5.	prosena kaša s suhimi slivami kuhana na mleku* (mleko) čokoladni posip (soja, mleko) jagode*	makaronovo meso (gluten, jajca, paradižnik) parmezan (mleko) BIO zelena solata s paradižnikom* (paradižnik) lubenica	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK MAJ



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.