



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
1.7.	kremni mlečni riž z vaniljo na domačem mleku* (mleko) dušene nektarine	svinjska pečenka omaka široke polnozrnatne testenine (gluten, jajca) BIO paradižnikova solata s papriko* (paradižnik)	sezonsko sadje in zelenjava
2.7.	BIO štručka* (gluten) kuhan pršut sir (mleko) BIO paradižnik* (paradižnik) hibiskus čaj	mesne kroglice v smetanovi omaki (gluten, jajca, mleko) pire krompir* (mleko) gentile solata s koruzo lubenica	sezonsko sadje in zelenjava
3.7.	domači rženi kruh* (gluten) medeni namaz s cimetom* (mleko) BIO ječmenova kava* (mleko, gluten)	primorska lečina mineštra z mesom (gluten) stoletni kruh (gluten, sezam, soja) sladoled v lončku (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
4.7.	koruzni kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* z šunko (jajca) BIO paprika* planinski čaj	korenčkova juha puranji trakci na žaru z BIO bučkami in papriko* rizi bizi BIO kumarična solata*	sezonsko sadje in zelenjava
5.7. BREZMESNI DAN	haloški polbeli kruh (gluten, sezam, soja) domači lososov namaz (mleko, riba) sveže kumare in rdeča redkev planinski čaj	zeljne krpice (gluten, jajca) sezonska mešana solata sočno domače bananino pecivo (mleko, gluten, jajca) limonada	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK JULIJ



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
8.7.	kraljeva štručka (gluten, sezam, soja) BIO kakav* (mleko, soja) palčke iz BIO korenja in kumaric*	bistra porova juha z jajčnimi vlivanci (jajce, gluten) gratinirane skutine testenine (jajca, gluten, mleko) BIO jabolčna čežana*	sezonsko sadje in zelenjava
9.7. BREZMESNI DAN	ovseni kruh z ovsenimi kosmiči (gluten, sezam, soja) bogojinski namaz iz avokada in BIO paradižnika* (paradižnik) BIO zelena paprika* lipov čaj	blitvina kremna juha (mleko) file tilapije v koruzni skorjici (riba) krompirjeva solata* sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
10.7.	koruzni močnik na mleku* (mleko) cimet / čokolada v prahu (soja, mleko) rezine jabolka*	bistra juha z fritati (mleko, jajca, gluten) kremna rižota z korenčkom in piščancem (mleko) parmezan (mleko) BIO zelena solata s paradižnikom* (paradižnik)	sezonsko sadje in zelenjava
11.7.	koruzna žemlja (gluten, sezam, soja) šunka list zelene solate lipov čaj, marelice	svinjski medaljončki v omaki (gluten) polnozrnati kuskus (gluten) zeljna solata s fižolom* lubenica	sezonsko sadje in zelenjava
12.7.	Lešnikov kruh* (gluten) domača marmelada* kisla smetana / maslo (mleko) ječmenova kava* (mleko, gluten)	mehiška enolončnica (gluten) lepinja (gluten, sezam, soja) BIO skuta s sadjem* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK JULIJ



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.
Prilazujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
15.7.	kruh z bučnimi semeni (gluten, soja, sezam) čičerikin namaz (mleko) BIO paradižnik* (paradižnik), hibiskus čaj	polnozrnati špageti (gluten, jajca) carbonara omaka (mleko, jajce) BIO rdeča pesa* žitna rezina (gluten, sezam, soja, oreščki, arašidi, mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
16.7.	polnozrnata bombetka (gluten, sezam, soja) puranja prsa kislo zelje z bučnim oljem*, planinski čaj	gobovo krompirjeva juha (gluten) carski praženec* (mleko, jajca, gluten) domači kompot*	sezonsko sadje in zelenjava
17.7.	BIO pirin zdrob* kuhan na mleku* (mleko, gluten) dušena jabolka s cimetom*	puranja pleskavica pečen mladi krompirček* BIO paradižnikova solata s kumaricami in papriko* (paradižnik), sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
18.7. BREZMESNI DAN	polbeli kruh (gluten, sezam, soja) domači skutin namaz iz drobnjaka in česna* (mleko) BIO kumarice* BIO ječmenova kava* (mleko, gluten)	zelenjavna mineštra z porom, grahom, korenčkom in vodnimi vlivanci (gluten, jajca, mleko) polnozrnati kruh (gluten, soja, sezam) palačinke (gluten, mleko, jajca) nesladkan napitek	sezonsko sadje in zelenjava
19.7.	domači koruzni kruh* (gluten) piščančji namaz (mleko, gluten, jajce) BIO pečena kisl paprika* malinov čaj	makaronovo meso (gluten, jajca, paradižnik) zeljna solata s koruzo lubenica	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK JULIJ



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.
Prilagodimo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
22.7.	stoletni kruh (gluten, sezam, soja) domači korenčkov namaz* (mleko) sveže kumarice planinski čaj	goveja juha z zakuho (gluten, jajca) BIO govedina* kremna špinača (mleko) pire krompir* (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
23.7.	čokoladne žitne kroglice (gluten, soja, mleko, oreščki) BIO mleko* (mleko) rezine hruške	milijonska juha (gluten, jajca) pečen piščanec basmati riž z zelenjavo* BIO zelena solata*	sezonsko sadje in zelenjava
24.7.	hot dog štručka (gluten, sezam, soja) telečje hrenovke* gorčica /ajvar (gorčična semena) sadni čaj	zelenjavna juha špageti bolognese (gluten, jajca, paradižnik) parmezan (mleko) mešana zelena solata	sezonsko sadje in zelenjava
25.7. BREZMESNI DAN	koruzni kosmiči mleko / navadni jogurt* (mleko) narezano jagodičevje (jagodičevje) pisani kruh (gluten)	polnozrnati svaljki v kremni vrtnarski omaki (mleko, gluten, jajce) parmezan (mleko) zelena solata kristalka z BIO jajcem* (jajce) sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
26.7.	kruh Lešnik* (gluten) ribji namaz (mleko, riba) BIO mlada čebula* divja češnja čaj	boranja z mesom kruh Podlesnik* (gluten, sezam, soja) domače jogurtovo pecivo z sadjem* (gluten, jajca, mleko) domača limonada	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK JULIJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
29.7. BREZMESNI DAN	BIO prosena kaša s suhimi slivami* (mleko) sveže marelice in krhlji hrušk	česnova juha (mleko) metuljčki v tunini omaki (gluten, jajca, riba, paradižnik, mleko) zelenja solata s paradižnikom (paradižnik)	sezonsko sadje in zelenjava
30.7.	BIO kruh* (gluten) BIO kremna umešana jajca* (jajca) BIO rdeča paprika* lipov čaj	piščančji paprikaš kruhova štruca (gluten, jajca) BIO zelena solata z lečo* grozdje	sezonsko sadje in zelenjava
31.7.	kajzerica (gluten, sezam, soja) med* BIO maslo* (mleko) mleko* (mleko) rezine jabolka*	porova juha z jušnimi kroglicami (gluten, jajca) svinjski zrezek na žaru pražen krompir BIO kumarična solate* sladoled (mleko)	sezonsko sadje in zelenjava
1.8.	chia žemljica (gluten, sezam, soja) puranja prsi list zelene solate šipkov čaj	dušena piščančja krača v korenčkovi in čebulni omaki vlivanci (gluten, jajca) BIO mešana sezonska solata*	sezonsko sadje in zelenjava
2.8.	BIO pletenica* (gluten, sezam, soja) topljeni sir (mleko) BIO paradižnik z rukolo in olivnim oljem* (paradižnik) ječmenova kava (mleko, gluten)	krompirjeva enolončnica z telečjo klobaso* (gluten) kruh Podlesnik* (gluten) grški jogurt (mleko) nesladkani piškoti (gluten, jajca, mleko)	sezonsko sadje in zelenjava

JEDILNIK JULIJ



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.