



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
4. 11.	BIO mlečna prosena kaša z suhimi slivami* (mleko) temna čokolada (mleko, soja) banana	goveji trakci v lovski omaki rženi njoki (pšenica, jajca, soja) BIO ledenka* nesladkan napitek	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
5. 11. BREZMESNI DAN	BIO kruh* (gluten) ribji namaz s stročnicami (riba, mleko) BIO češnjevček* (paradižnik) lipov čaj mandarina	polnozrnati špageti sirova omaka (mleko) parmezan (mleko) endivija z jajcem (jajce) grški jogurt (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
6. 11.	temna žemljica (gluten, sezam, soja) puranja prsi BIO kisló zelje z bučnim oljem* planinski čaj	korenčkova juha (mleko) dunajski zrezek iz konvektomata* (pšenica, jajca) dušen riž masleni korenček (mleko) kitajsko zelje s fižolom*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
7. 11.	kruh domači* (gluten) (gluten, sezam, soja) domači mlečni namaz* (mleko) BIO paprika*, čaj kivi	BIO goveja juha z zakuho* (jajce, gluten) BIO govedina* krompirjev zos s kumaricami*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
8. 11.	hot dog štručka (gluten, sezam, soja) BIO telečje hrenovke* gorčica (gorčična semena) planinski čaj	mineštra pašta (gluten) BIO kruh* (gluten) domače jabolčno pecivo (gluten, mleko, jajca) nesladkan napitek	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

JEDILNIK NOVEMBER



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.



JEDILNIK NOVEMBER



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
11. 11. TEDEN SLOVENSKE HRANE	BIO koruzni žganci* domače mleko* (mleko) suhi jabolčni krhlji*	kokošja juha z zakuho (gluten, jajca) pečen piščanec BIO rdeče dušeno zelje* mlinci (gluten, jajca)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
12. 11. TEDEN SLOVENSKE HRANE	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) umešano BIO jajce* (jajce) BIO zelenjava* metin čaj	ajmoht (obara iz teletine) (gluten) domači rženi kruh (gluten) gibanica* (mleko, jajca, gluten) nesladkan napitek	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
13. 11. TEDEN SLOVENSKE HRANE	ajdov kruh (gluten, sezam, soja) BIO maslo* (mleko) domača marmelada* lipov čaj hruška	prežganka z BIO jajci* (gluten, jajca) svinjska pečenka omaka (gluten) pražen krompir* BIO endivija z radičem*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
14. 11. TEDEN SLOVENSKE HRANE	BIO mlečni zdob z rozinami* (gluten, mleko) mlečni kruh (gluten, sezam, mleko, soja)	pohorski lonec (gluten) domači polbeli kruh* (gluten) krof* (gluten, jajca, mleko) nesladkan čaj	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
15. 11. TEDEN SLOVENSKE HRANE	TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK: domači kruh* (gluten) BIO maslo* (mleko) med* domače mleko* (mleko) jabolko*	BIO bujta repa* (mleko) krompir v kosih* domači jabolčnik*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave



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.



JEDILNIK NOVEMBER



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
18. 11. BREZMESNI DAN	koruzni kruh (gluten, sezam, soja) rezina sira (mleko) BIO kuhano jajce* (jajce) otroški čaj	zelenjavna krepka juha skutni štruklji na drobtinah (gluten, mleko, jajce) domači kompot iz sezonskega sadja*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
19. 11.	kajzerica (gluten, sezam, soja) šunka kisla pečena paprika malinov čaj hruška	goveje mesne kroglice v paradižnikovi omaki (paradižnik, gluten, jajce) pire krompir* (mleko) BIO endivja z radičem in fižolom*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
20. 11.	haloški kruh (gluten, sezam, soja) lečin namaz s sušenimi paradižniki (paradižnik, mleko) BIO kumare*, kamilični čaj	milijonska juha* (pšenica) dušena piščančja stegna polnozrnat kuskus z korenčkom in bučko (gluten) kitajsko zelje solata	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
21. 11. BREZMESNI DAN	domači jogurt* (mleko) koruzni kosmiči banana suhi jabolčni krlji*	brokolijeva juha file ribe v koruznem ovoju (riba) maslen krompir* (mleko) BIO mehka zelena solata*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
22. 11.	domači rženi kruh* (gluten) mesno zelenjavni namaz (mleko) BIO sveža paprika* sadni čaj	boranja z piščančjim mesom (gluten, paradižnik) donački kruh (gluten, sezam, soja) domači puding* (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

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
25. 11.	kruh z bučnimi semeni (gluten, sezam, soja) pusta šunka BIO paprika* gozdni sadeži čaj	brokolijeva juha BIO junčja rižota z zelenjavo* BIO rdeča pesa* parmezan (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
26. 11. BREZMESNI DAN	makovka (gluten, sezam, soja) otročka bela kava (mleko, gluten) mandarina	BIO korenčkova juha s proseno kašo* zelenjavni zrezek pražen krompir* zeljna solata z lečo	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
27. 11.	kidričevski kruh (gluten, sezam, soja) domači skutin namaz z banana in cimetom* (mleko) lipov čaj hruška	fižolova juha pečen puranji zrezek v naravni omaki (gluten) BIO ajdova kaša* dušena zelenjava BIO endivija z radičem*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
28. 11.	chia žemljica (gluten, sezam, soja) piščančje prsi BIO list zelene solate* hibiskus čaj	porova juha gyros pečen krompirček z zelišči* jogurtova omaka* (mleko) BIO zelena solata z lečo*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
29. 11.	koruzni kruh (gluten, sezam, soja) domači namaz čoko štročjetela (mleko, oreščki) BIO mleko* (mleko)	mini polnozrnat rigatoni z BIO mletim mesom in korenčkom* (gluten, jajca, paradižnik) parmezan (mleko) BIO rdeča pesa*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

JEDILNIK NOVEMBER



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.