



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
6.5.	kraljeva štručka (gluten , sezam , soja , mleko) kakav z BIO mlekom* (mleko , soja) rezine jabolka*	zelenjavna juha pečene piščančje krače mlinci (gluten , jajca) zeljna solata s koruzo* sladoled (mleko)	domači puding (mleko , soja) polovica banane
7.5.	BIO kruh z ovsenimi kosmiči* (gluten) domači fižolov namaz s tuno (mleko , riba) BIO rdeča redkvice* hibiskus čaj	grahova juha (mleko) svinjska mrežna pečenka kmetije Cimerman* omaka (gluten) pirini svaljki (gluten , jajca , mleko) endivija s čičeriko	jabolko in korenje
8.5.	mlečni riž kuhan na domačem mleku* (mleko) čokolada v prahu (mleko , soja) suhe brusnice banane, jagode*	bučkina juha z fritati (gluten , mleko , jajca) rižota z puranjim mesom in šparglji paradižnikova solata z papriko (paradižnik)	makovka (gluten , soja , sezam) češnjev paradižnik (paradižnik)
9.5.	chia žemljica (gluten , sezam , soja) puranje prsi rezina paradižnika korenje hibiskus čaj	porova juha špageti z bolognese omako (gluten , jajca , mleko , paradižnik) parmezan (mleko) gentile solata s korenčkom nesladkan napitek	skuta z sadjem (mleko)
10.5. BREZMESNI DAN	haloški polbeli kruh (gluten , sezam , soja) domači medeni namaz z cimetom* (mleko) BIO mleko* (mleko) hruška	ričet brez mesa (gluten) koruzni kruh (gluten , sezam , soja) domače borovničevo pecivo* (gluten , jajca , jagodičevje , mleko)	hruška in grisni (gluten , sezam , soja , jajce)

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.	ovseni kruh (gluten, soja, sezam) domači skutni bučni namaz* (mleko) paradižnik (paradižnik) hibiskus čaj	goveji trakci v gorčični omaki (gorčična semena) široki pirini rezanci (gluten, jajca) zeljna solata z fižolom	jagode (jagodičevje)
14.5. BREZMESNI DAN	koruzni kruh (gluten, sezam, soja) rezina mehkega sira (mleko) BIO trdo kuhano jajce* (jajce) sveža zelena paprika in korenje lipov čaj	milijonska juha (gluten, jajca) tilapija v koruzni skorji (riba) krompirjeva solata* kruh (gluten, sezam, soja) nesladkan napitek	masleni piškoti (mleko, jajca, gluten) ananasov sok 100 %
15.5.	hot dog štručka (gluten, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčično seme) šipkov čaj	špargljeva juha (gluten, mleko) pečeni piščančji zrezek z omako kuskus z porom in bučkami (gluten) paradižnikova solata s papriko (paradižnik)	paprika rdeča sir (mleko)
16.5.	BIO pirin mlečni zdrob z dušenimi jabolki* in cimetom (mleko, gluten) banana	makaronovo meso (gluten, jajca, paradižnik) mešana zelena solata sladoled (mleko)	mlečni kruh (gluten, mleko, sezam, soja) jabolka*
17.5.	kruh Podlesnik* (gluten) puranja šunka BIO kumarice*, čaj rezine hruške	puranja obara s sezonsko zelenjavo in žličniki (gluten, jajca) polnozrnat kruh (gluten, sezam, soja) jabolčni zavitek (mleko, gluten, jajca)	banana

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	cvetačna juha svinjski medaljonček na žaru omaka (gluten) vливanci (gluten, jajca, mleko) grška solata (mleko, paradižnik)	češnje in hruške
21.5.	mlečni osukani močnik z rozini na domačem mleku* (jajca, gluten, mleko) mlečni kruh (gluten, mleko, soja, sezam) rezine jabolka*	piščančji paprikaš (gluten) (gluten, jajca) svedri (gluten, jajca) BIO rdeča pesa* melona	sirova štručka (gluten, sezam, soja) sveže kumarice
22.5.	kruh Šolar* (gluten) piščančje prsi rezina sira (mleko) BIO rdeča redkvica* divja češnja čaj	korenčkova juha z proseno kašo čevapčiči* pražen krompir*, kajmak (mleko) paradižnikovo kumarična solata (paradižnik) sladoled (mleko)	jabolko
23.5. BREZMESNI DAN	koruzni kruh* (gluten) domači skutin namaz z malinami in medom* (jagodičevje, mleko) bela kava* (mleko, gluten) sveže borovnice	enolončnica iz spomladanske zelenjave z lečo (gluten) haloški kruh (gluten, sezam, soja) palačinke (mleko, gluten, jajca) kompot	BIO jogurt* (mleko) prepečenec (gluten, jajca, mleko)
24.5.	sovital štručka (gluten, sezam, soja) tuna v oljčnem olju BIO paradižnik*, čaj	milijonska juha (gluten, jajca) mesna nabodala z zelenjavo dušen riž kumarična solata s kisló smetano (mleko)	čoko mleko (mleko, soja) sovital kruh (gluten, sezam, soja)

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.
Prilagujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
27.5.	prosena kaša s suhimi slivami kuhana na mleku* (mleko) čokoladni posip (soja, mleko) jagode*	telečji ragu (gluten) polenta (mleko) glavnata solata nesladkan napitek	češnjev paradižnik (paradižnik) mini biga (gluten, sezam, soja)
28.5.	temni domači kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* (jajca) paradižnik (paradižnik) planinski čaj	cvetačna juha z jušnimi kroglicami (gluten, jajca) puranji trakci v smetanovi omaki (mleko) kruhov cmok (gluten, jajca, mleko) zeljna solata	jagode (jagodičevje) polovica banane
29.5. BREZMESNI DAN	fit štručka (gluten, mleko, soja, sezam) kakav* (mleko, soja) palčke BIO korenja*	špinačna juha testenine v kremni omaki z tuno in paradižnikom (paradižnik, mleko) mešana solata, sadna skuta (mleko)	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) slive
30.5.	polbeli kruh (gluten, soja) domači marelični namaz* kisla smetana (mleko) domače mleko (mleko) rezine jabolka	mehiška enolončnica (gluten) kruh polbeli (gluten, sezam, soja) sladoled (mleko)	ananas češnje
31.5.	kruh Lešnik* (gluten) piščančja prsi BIO paprika* malinov čaj, polovica banane	porova juha (gluten, mleko) BIO goveja pleskavica* omaka (paradižnik, mleko, jajca) pečen krompirček* zelena solata	mleko (mleko) graham bombetka (gluten, sezam, soja)

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.