



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
5. 5. BREZMESNI DAN	kmečki kruh (gluten, sezam, soja) mocarella (mleko) BIO rdeča paprika* BIO otroška bela kava* (mleko, gluten)	enolončnica iz spomladanske zelenjave z lečo* (gluten) haloški kruh (gluten, sezam, soja) palačinke (mleko, gluten, jajca), kompot	češnjev paradižnik (paradižnik) mini temna biga (gluten, sezam, soja)
6. 5.	BIO kruh z ovsenimi kosmiči* (gluten) domači fižolov namaz s tuno (mleko, riba) BIO paradižnik* (paradižnik) hibiskus čaj	porova juha mesna nabodala z zelenjavo dušen basmati riž kumarična solata s kisló smetano (mleko)	jagode (jagodičevje) polovica banane
7. 5.	mlečni riž kuhan na domačem mleku* (mleko) čokolada v prahu (mleko, soja) suhe brusnice jagode* (jagodičevje)	BIO korenčkova juha* BIO goveje pleskavice* kajmak (mleko) pomfrit* šopska solata (paradižnik, mleko)	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) slive
8. 5.	chia žemljica (gluten, sezam, soja) puranje prsi BIO list zelene solate* malinov čaj	bistra juha s fritati (mleko, jajca, gluten) puranja pečenka omaka (gluten) zdrobovi cmoki (gluten, jajca, mleko) zeljna solata s fižolom	mleko (mleko) graham bombetka (gluten, sezam, soja)
9. 5.	haloški polbeli kruh (gluten, sezam, soja) domači medeni namaz z cimetom* (mleko) BIO mleko* (mleko) hruška	špageti z bolognese omako (gluten, jajca, mleko, paradižnik) parmezan (mleko) BIO gentile solata s korenčkom* nesladkan napitek	ananas češnje

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.

JEDILNIK MAJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
12. 5.	ovseni kruh (gluten, soja, sezam) domači skutni bučni namaz* (mleko) BIO kumare* hibiskus čaj	kokošja juha z ribano kašo (gluten, jajca) piščančja bedra BIO džuveč kuskus* (gluten, paradižnik) solata iz mladega zelja	jagode (jagodičevje) slive
13. 5.	koruzni kruh (gluten, sezam, soja) rezina mehkega sira (mleko) BIO trdo kuhano jajce* (jajce) BIO češnjevček* (paradižnik) lipov čaj	špargljeva juha* (mleko) BIO široki rezanci* v smetanovi omaki s puranom in šparglji (mleko, jajca, gluten) BIO zelena solata* s koruzo	polnozrnat ovseni piškoti (mleko, jajca, gluten, oreščki) domača limonada iz BIO limon*
14. 5.	hot dog štručka (gluten, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčično seme) šipkov čaj	mesne kroglice v paradižnikovi omaki (gluten, jajca, mleko, paradižnik) pire krompir* (mleko) BIO gentile solata s fižolom*	mlečni kruh (gluten, mleko, sezam, soja) jabolka*
15. 5. BREZMESNI DAN	BIO pirin mlečni zdrob z dušenimi jabolki* in cimetom (mleko, gluten) banana	prežganka* (gluten, jajca) pečen brancin* (riba) dušen riž z grahom BIO paradižnikova solata s papriko* (paradižnik)	paprika rdeča mehki sir Selinšek* (mleko)
16. 5.	kruh Podlesnik* (gluten) puranja šunka BIO kumarice*, čaj rezine hruške	BIO goveja juha z črkami* (gluten, jajca) BIO govedina* krompirjev zos s kumaricami* sladoled (mleko)	banana

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.

JEDILNIK MAJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
19. 5. BREZMESNI DAN	BIO kosmiči* BIO jogurt / mleko* (mleko) rezane kocke svežega sadja (jagodičevje)	pašta fižol brez mesa (gluten, jajca) jelenov kruh (gluten, sezam, soja) manj sladki skutini štruklji v drobtinah (gluten, jajca, mleko, soja) domača polivka iz jagod (jagodičevje)	sirova temna štručka (gluten, sezam, soja) sveže kumarice
20. 5.	ovseni kruh (gluten, sezam, soja) domači mesno zelenjavni namaz (mleko) BIO paprika* hibiskus čaj	špargljeva juha* (mleko) puranji zrezki po pariško (gluten, jajca, mleko) pečen krompirček z bučkami* BIO gentile solata*	češnje in hruške
21. 5.	BIO ajdov kruh* (gluten) domači čokoladni namaz* (oreški, gluten, mleko, jajce, soja) bela kava* (mleko, gluten) sveže borovnice	BIO sladko zelje* pražen krompir* BIO govedina* nesladkan napitek	makovka (gluten, sezam, soja) domači jabolčnik*
22. 5.	BIO koruzna žemljica* (gluten) piščančje prsi rezina sira (mleko) BIO rdeča redkvice* divja češnja čaj	bučkina juha svinjski kotlet na žaru, omaka svedri (gluten, jajca, mleko) zeljna solata s koruzo	BIO kefir* (mleko) prepečenec (gluten, jajca, mleko)
23. 5.	sovital štručka (gluten, sezam, soja) tuna v oljčnem olju BIO paradižnik*, čaj	BIO telečji golaž* (gluten) BIO polenta* mešana zelena solata s stročnicami sladoled (mleko)	jabolko in korenček

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
26. 5.	kruh Lešnik* (gluten) kuhan pršut BIO kumare* divja češnja čaj	cvetačna juha (mleko) mesna rižota po mehiško BIO krhkolistna solata z jajcem* (jajce)	domači puding* (mleko, soja) polovica banane
27. 5.	temni domači kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* (jajca) paradižnik (paradižnik) planinski čaj	zelenjavna juha* lazanja* (mleko, gluten, jajca) BIO zelena solata* lubenica	lubenica in BIO koruzni kruh* (gluten)
28. 5. BREZMESNI DAN	fit štručka (gluten, mleko, soja, sezam) kakav iz domačega mleka* (mleko, soja) palčke BIO korenja*	špargljeva juha (mleko) pečena tilapija v koruzni skorji (riba) krompirjeva solata*	hruška in grisni (gluten, sezam, soja, jajce)
29. 5.	BIO ovseni kruh* (gluten, sezam, soja) ribji namaz (mleko, riba) BIO okrasni paradižnik* (paradižnik), čaj	milijon juha (jajca, gluten) manj slani čevapčiči z krompirčkom* ajvar, kajmak (mleko) BIO paradižnikova solata* (paradižnik)	BIO skuta in sadje* (mleko)
30. 5.	prosena kaša s suhimi slivami kuhana na mleku* (mleko) čokoladni posip (soja, mleko) jagode* (jagodičevje)	piščančji paprikaš (gluten) kruhova rolada (jajca, gluten, mleko) BIO rdeča pesa* sladoled (mleko)	BIO lečin kruh* (gluten, soja, sezam) BIO češnjev paradižnik* (paradižnik)

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 MAJ



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.