



# JEDILNIK

OD 6. 5. DO 10. 5. 2024

	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<b>PONEDELJEK</b>	LEŠNIKOV NAMAZ, POLBELI KRUH, <b>BIO MLEKO</b> , <b>JABOLKO (ŠS)</b> .  	GRAHOVA KREMNA JUHA, PIŠČANEC V PARADIŽNIKOVI OMAKI, DUŠEN RIŽ, ZELJE V SOLATI.  
<b>TOREK</b>	JAJČNI NAMAZ ( <b>BIO JAJCA</b> ), PIRIN KRUH, LIPOV ČAJ Z <b>BIO LIMONO</b> .  	POROVA KREMNA JUHA, DUŠENA GOVEDINA Z ZELENJAVO, ŠPINAČNI NJOKI, ZELENA SOLATA S KORUZO.  
<b>SREDA</b>	SKUTA PODLOŽENA S SADJEM, PLETENICA, JAGODE.  	PREŽGANKA, PEČEN PANIRAN RIBJI FILE, <b>BIO KROMPIRJEVA SOLATA Z BIO ČEBULO</b> , ČRNI KRUH.  
<b>ČETRTEK</b>	MORTADELA, ČRNI KRUH, KISLE KUMARICE, ALPSKI ČAJ Z LIMONO. 	ZELENJAVNA JUHA Z <b>BIO AJDOVO KAŠO</b> , RIŽEV NARASTEK, BRESKOV PRELIV.   
<b>PETEK</b>	<b>BIO MASLO</b> , <b>MED (IK)</b> , POLNOZRNATI KRUH, OTROŠKI ČAJ.  	PAŠTA FIŽOL, PREKAJENA PEČENA ŠUNKA, ČOKOLADNI PUDING S SMETANO.  

V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

V naši kuhinji se pri pripravi hrane uporabljajo pretežno sveža ter polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo živila iz sheme kakovosti (**ekološka pridelava – BIO**, **izbrana kakovost – IK**) in **šolske sheme (ŠS)**.

## LEGENDA ALERGENOV:



ŽITA, KI VSEBUJEJO GLUTEN



RIBE IN PROIZVODI IZ NJIH



MLEKO IN MLEČNI IZDELKI (VSEBUJEJO LAKTOZO)



JAJCA IN PROIZVODI IZ NJIH



LISTNA ZELENJA IN PROIZVODI IZ NJE