


















JEDILNIK

5. TEDEN (od 30. 9. do 4. 10. 2024)

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK	BIO PIRIN ZDROB NA BIO MLEKU, ČOKOLADNI POSIP S CIMETOM, POLNOZRNATI KRUH, SLIVE.  	POROVA JUHA, PURANJI ZREZEK NA ŽARU, DUŠEN RIŽ, KORENJE SOTIRANO NA MASLU, ZELENA SOLATA Z BIO KVINOJO. 
TOREK	BIO MASLO, MARELIČNA MARMELADA, ŠOLSKI KRUH, ALPSKI ČAJ Z LIMONO.  	BROKOLI KREMNA JUHA, JUNČJI TRAKCI V OMAKI, VODNI VLVANCI Z DROBTINAMI, ZELJE V SOLATI.  
SREDA	JOGURT Z MALINAMI IN ŽITARICAMI, ZRNATA ŠTRUČKA, HRUŠKA (ŠS).  	ZELENJAVNA JUHA Z BIO AJDOVO KAŠO, RIŽEV NARASTEK, BRESKOV PRELIV.   
ČETRTEK	PEČENA BIO JAJCA, POLBELI KRUH, SVEŽA RDEČA PAPIKA, OTROŠKI ČAJ.  	KOSTNA JUHA Z RIBANO KAŠO, SVINJSKI ZREZEK V OMAKI, PEČENI ZELENJAVNI ZVITKI, SOLATA LEDENKA Z BULGURJEM.   
PETEK	ZDROBOVI SVALJKI Z DROBTINAMI, ZELENA SOLATA.  	BIO KUMARE Z BIO KROMPIRJEM, HRENOVKA, ČRNI KRUH, KREMNI PUDING Z BOURBONSKO VANILIJO IN 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).

LEGENDA ALERGENOV:



ŽITA, KI VSEBUJEJO GLUTEN



RIBE IN PROIZVODI IZ NJIH



MLEKO IN MLEČNI IZDELKI (VSEBUJEJO LAKTOZO)



JAJCA IN PROIZVODI IZ NJIH



LISTNA ZELENA IN PROIZVODI IZ NJE