





















# JEDILNIK

**8. TEDEN (od 21. 10. do 25. 10. 2024)**

	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK	<p>NAVADNI JOGURT (IK), POLNOZRNATE GRANOLE S KOŠČKI TEMNE ČOKOLADE,</p> <p>GRAHAM KRUH, <b>JABOLKO (ŠS)</b>.</p>  	<p>DOMAČA JUHA, GOVEJI TRAKCI V NARAVNI OMAKI, ŠPINAČNI NJOKI, ZELENA SOLATA S KORUZO.</p>  
TOREK	<p>JAJČNI NAMAZ, ČRNI KRUH, ALPSKI ČAJ Z <b>BIO LIMONO</b>.</p>   	<p>CVETAČNA KREMNA JUHA, ŠPAGETI Z BOLONJSKO OMAKO, PESA V SOLATI.</p> 
SREDA	<p>PŠENIČNI ZDROB NA <b>MLEKU (IK)</b>, ČOKOLADNI POSIP, POLNOZRNATI KRUH, BANANA.</p>  	<p>KOSTNA JUHA Z RIBANO KAŠO, PURANJI ZREZEK V SMETANOVI OMAKI, RIŽ Z <b>BIO AJDOVO KAŠO</b>, ZELJNA SOLATA.</p>   
ČETRTEK	<p><b>BIO BOROVNIČEVA MARMELADA</b>, <b>BIO MASLO</b>, POLBELI KRUH, SADNI ČAJ.</p>  	<p>BROKOLIJEVA JUHA, MESNE KROGLICE V PARADIŽNIKOVIM OMAKI, <b>EKO PIRE KROMPIR</b>, MANDARINA.</p>   
PETEK	<p>KUHAN PRŠUT, ČRNI KRUH, SVEŽA RDEČA PAPIKA, LIPOV ČAJ Z <b>MEDOM (IK)</b>.</p>  	<p>PIŠČANČJA OBARA Z ŽLIČNIKI, POLNOZRNATI KRUH, ČOKOLADNI PUDING S PRELIVOM GOZDNIH SADEŽEV.</p>   

*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