



Jedilnik

12. 5. 2025 – 16. 5. 2025

ALERGENI

ponedeljek 12. 5. 	MALICA Ekološki pisani kruh, različni siri, rezine sveže kumare, čaj vitamalina.	gluten (pšenica), mleko
	KOSILO Korenčkova juha z jajcem, ekološka špinača v omaki, pire krompir, sojin polpet, manj sladka limonada.	gluten (pšenica, oves), jajca, mleko, soja, listna zelena, SO ₂
	POPOLDANSKA MALICA Navihanec s chia semeni in breskvijo.	gluten (pšenica)
torek 13. 5.	MALICA Ekološki ovseni kruh, domači skutni namaz s sadjem.	gluten (pšenica, oves), mleko
	KOSILO Ohrovtova juha z rinčicami, bolonjska omaka iz mleto govedine, krompirjevi svaljki, mešana solata.	gluten (pšenica), mleko, jajca, listna zelena, SO ₂
	POPOLDANSKA MALICA Ekološka graham žemlja, jabolko.	gluten (pšenica)
sreda 14. 5. 	MALICA Polenta in lokalno mleko.  lokalne jagode 	mleko
	KOSILO Jota iz lokalnega kislega zelja, krompirja in fižola s klobaso, ekološki črni kruh, biskvit s sadjem.	gluten (pšenica), jajca, mleko, listna zelena
	POPOLDANSKA MALICA Ekološka makova štručka, grozdje.	gluten (pšenica)
četrtek 15. 5.	MALICA Ekološki kruhov kifelj, lokalni sadni jogurt z manj sladkorja, banana.	gluten (pšenica), mleko
	KOSILO Brokolijeva kremna juha z ovsenimi kosmiči, rižota iz piščančjega mesa, zelenjave in 3 rižev, mešana solata, dodatek: ribani sir.	gluten (oves), mleko, listna zelena
	POPOLDANSKA MALICA Ekološki koruzni kruh s semeni, domači medeni namaz.	gluten (pšenica), mleko
petek 16. 5. 	MALICA Ekološki pšenični polbeli kruh z manj soli, domači mesno–zelenjavni namaz, čaj divja češnja, češnjevi paradižnik, piškot.	gluten (pšenica, oves), jajca, mleko, soja
	KOSILO Prežganka, sirova omaka z dimljenim lososom, ekološki pirini svedri, mešana solata.	gluten (pšenica, pira), ribe, jajca, mleko, listna zelena
	POPOLDANSKA MALICA Riževi vafliji, banana.	

Zaradi možnih navzkrižnih kontaminacij kruh poleg glutena lahko vsebuje mleko, jajca, soja oz. njihove derivate ter sezamovo seme.

Trudimo se, da jedilniki vsebujejo zdravju varna in učencem prijazna živila in da obroki vsebujejo čim več lokalno pridelanih živil. V primeru, nepredvidljivih dogodkov in/ali da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

Sestavila Lea Gešman