

JEDILNIK

2022	ZAJTRK	MALICA DOP.	KOSILO	MALICA POP.
10. 1.	domač ržen kruh (pšenica, rž, sezam) medeni namaz * (mleko) šipkov čaj	sezonsko sadje *	korenčkova juha (pšenica) pečene krače riž bio rdeča pesa *	mleko (mleko) graham bombetka (pšenica, sezam)
11. 1.	ajdov kruh (pšenica, soja, sezam) domača pašteta * paradižnik češnjevcev sadni čaj	sezonsko sadje *	enolončnica s telečjim mesom (pšenica) domač ržen kruh * (pšenica, rž) cmoki z jagodnim nadevom (pšenica, mleko, jajca) kompot	pol črne zemlje (pšenica, sezam, soja) sezonsko sadje integri- rane pridelave *
12. 1.	bio mlečni riž * (mleko) čokolada v prahu (soja) rozine	sezonsko sadje *	špinačna juha (mleko, pšenica) musaka * (pšenica, jajca, mleko) endivija z radičem in krompirjem *	sezonsko sadje *
13. 1.	ovseni kruh (pšenica, rž) džem gozdni sadeži kisla smetana (mleko) mleko * (mleko)	sezonsko sadje *	porova juha (pšenica, mleko) testenine s tuno (pšenica, jajca, riba) zelena solata s koruzo	koruzni kruh (pšenica, soja, sezam) sadni čaj
14. 1.	jajčna omleta * (jajca) domači mešani kruh (pšenica, rž) planinski čaj	sezonsko sadje inte- grirane pridelave *	juha prežganka * (pšenica, jajca) goveji golaž (pšenica) polenta (pšenica) kitajsko zelje s fižolom *	sadna skuta (mleko) pol bele zemlje (pšenica, soja)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave.

V **krepki** pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.

Z * so označene jedi, ki jih pripravimo s sestavinami lokalnega izvora.