

JEDILNIK

2022	ZAJTRK	MALICA DOP.	KOSILO	MALICA POP.
24. 1.	rogliček (pšenica, soja) kakav (mleko, soja)	sezonsko sadje *	cvetačna juha (pšenica, mleko) piščančji paprikaš (pšenica) vodni vlivanci (pšenica, jajca) zelena solata s korozo	pol koruzne žemlje (pšenica, soja) sezonsko sadje integrirane pridelave *
25. 1.	bio pirin zdrob kuhan na bio mleku*(pšenica, mleko) čokolada v prahu (soja) rozine	sezonsko sadje *	enolončnica s telečjim mesom * (pšenica) domači kmečki rž. kruh (pšenica,rž) kompot	sezonsko sadje *
26. 1.	kruh sovital (pšenica,rž,oves,soja) puranje prsi paradižnik sadni čaj	sezonsko sadje integrirane pridelave *	zdrobova juha (pšenica, mleko) svinjska ribica v omaki (pšenica) široke špinačne testenine (pšenica, jajca) kitajsko zelje s krompirjem*	domač jogurt (mleko) pol graham žemlje (pšenica, soja)
27. 1.	koruzni kosmiči (ječmen, oves, pšeni- ca) domače mleko *(mleko)	sezonsko sadje *	korenčkova juha (pšenica) riž pečeni puranji zrezki zeljna solata s fižolom*	kidričevski kruh (pšenica, rž soja) sadni čaj
28.1.	domači mešani kruh (pšenica,rž)* mesno zelenjavni namaz (jajca, mle- ko) planinski čaj	sezonsko sadje *	čufti v paradižnikovi omaki (pšenica, jajca) pire krompir* (mleko) endivija in radič s krompirjem*	pol roglijčka (pšenica, soja) jabolčnik*

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.

Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.