

DAN:	ZAJTRK	MALICA DOP.	KOSILO	MALICA POPOLDNE
30.1.	sovital kruh (pšenica, sezam, soja) marelična marmelada maslo (mleko) <b>otroška bela kava*</b> (ječmen, mleko)	sezonsko sadje	korenčkova juha* makaronovo meso (pšenica) parmezan (mleko) <b>BIO rdeča pesa*</b>	rezine hrušk koruzni kruh (pšenica, sezam, soja)
31.1.	mešani rženi kruh (pšenica, rž, ječmen) piščančja prsi kisle kumarice borovničev čaj	sezonsko sadje	bistra juha z zakuhom (pšenica, jajca) puranji paprikaš polenta zeljna solata s fižolom	mlečni kruh (pšenica, mleko, sezam, jajca) <b>BIO vaniljevo mleko*</b> (mleko)
1.2. <b>BREZMESNI DAN</b>	pirin zdrob* (mleko, pšenica) cimet / kakav (soja, mleko) suhe marelice	sezonsko sadje	primorska mineštra* (pšenica) carski praženec* (mleko, jajca, pšenica) kompot	klementina ajdov kruh (pšenica, sezam, soja)
2.2.	ovseni kruh (pšenica, sezam, oves) <b>domači liptaver *</b> (mleko) okrasni paradižnik (paradižnik) čaj hibiskus	sezonsko sadje	porova juha pleskavica <b>pečen krompir*</b> endivija s korenčkom	<b>BIO sadni smoothie*</b> (mleko) prepečenec (pšenica)
3.2.	makovka (pšenica, sezam, soja) <b>kakav*</b> (mleko, soja)	sezonsko sadje	goveji golaž (pšenica) kruhov cmok (moka, jajca, mleko, listna zelena) zelena solata	riževi vaflji nesladkan napitek

JEDILNIK

MESEC

FEBRUAR



Kaj bomo jedli ta teden?  
(30.1.-3.2.)

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

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

Z **zeleno barvo\*** so označene jedi, ki jih pripravljamo s sestavinami lokalnega izvora.

Z **modro barvo\*** so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

DAN:	ZAJTRK	MALICA DOP.	KOSILO	MALICA POPOLDNE
6.2.	mlečni močnik* (mleko) kakav za posip (soja, mleko) koščki banane	sezonsko sadje	špinačna juha (pšenica, mleko) rižota s puranjim mesom in zelenjavno BIO rdeča pesa*	pomaranča temni kruh (pšenica, rž, ječmen, sezam, soja)
7.2.	turist kruh (pšenica, sezam, soja) umešana jajčka* s šunko (jajca) hibiskus čaj	sezonsko sadje	prežganka* (pšenica, jajca) krompirjeva musaka* (mleko, paradižnik) endivija z radičem	domači vanili puding* (mleko, pšenica) keksi (pšenica, jajca, mleko)
8.2.	PREŠERNOV DAN, SLOVENSKI KULTURNI PRAZNIK			
9.2.	domači mešani kruh iz kmečke pekarne* (pira, pšenica) hrenovka* gorčica (gorčično seme) šipkov čaj	sezonsko sadje	segedin golaž* polenta domača gibanica* (mleko, jajca, pšenica)	BIO kefir* (mleko) polovica polnozrnate kajzerice (pšenica, sezam, soja)
10.2.	chia žemljica (pšenica, sezam, soja) rezina sira (mleko) list solate sadni čaj	sezonsko sadje	kokošja juha z zakuhoo (pšenica) pečena piščančja stegna mlinci (pšenica, jajca) endivija	rezina jabolk in banane

## JEDILNIK



Kaj bomo  
jedli ta  
teden?  
(6.2.-10.2.)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.  
V krepki pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke.  
Z zeleno barvo\* so označene jedi, ki jih pripravljamo s sestavinami lokalnega izvora.  
Z modro barvo\* so označene jedi, ki so ekološkega izvora.  
Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

## JEDILNIK



Kaj bomo jedli ta teden?  
(13.2.-17.2.)

DAN:	ZAJTRK	MALICA DOP.	KOSILO	MALICA POPOLDNE
13.2.	koruzna žemljica (pšenica, sezam, soja) piščančja prsi domači mladi sir* (mleko) kislo zelje z bučnim oljem* planinski čaj	sezonsko sadje	bučkina juha špageti bolognese (pšenica) parmezan (mleko) BIO rdeča pesa*	kruh z bučnicami (pšenica) limonada
14.2. VALENTINOVO 	valentinovo presenečenje* (pšenica, mleko, jajca) kakav* (mleko, soja) suho sadje	sezonsko sadje	kokošja juha z zakuhom (pšenica, jajca) piščančji medaljončki v omaki kuskus kitajsko zelje solata	graham žemljica (pšenica, sezam) jabolčnik 100 %*
15.2. BREZMESNI DAN	kruh s semeni (pšenica, sezam, soja) medeni namaz* (mleko) domače mleko* (mleko)	sezonsko sadje	porova juha pečen file pange (pšenica, riba) basmati riž solata ledenka	mlečni desert (mleko)
16.2.	sirova štručka (mleko, sir) okrasni paradižnik (paradižnik) sveže kumare malinov čaj	sezonsko sadje	svinjska pečenka kislo zelje* pražen krompir* nesladkan napitek	domači sadni kompot iz jabolk, hrušk in sliv* prepečenec
17.2.	mlečni riž na domačem mleku* (mleko) rozine čokoladni posip (mleko, soja)	sezonsko sadje	lečina enolončnica* polnozrnat kruh (pšenica, sezam, soja) marmorni kolač* (pšenica, jajca, mleko)	makovka (pšenica, soja, sezam) čokoladno mleko (mleko, soja)

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje. V krepki pisavi, so označeni alergeni. Za medicinsko indicirane diete pripravljamo prilagojene obroke. Z zeleno barvo\* so označene jedi, ki jih pripravljamo s sestavinami lokalnega izvora. Z modro barvo\* so označene jedi, ki so ekološkega izvora. Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

## JEDILNIK



**Kaj bomo jedli ta teden?**  
**(20.2.-24.2.)**

DAN:	ZAJTRK	MALICA DOP.	KOSILO	MALICA POPOLDNE
20.2.	donački kruh (pšenica, sezam, soja) pašteta* pečena paprika šipkov čaj	sezonsko sadje	goveja juha z zakaho (pšenica) govedina v gobovi omaki (pšenica, gobe, mleko) široke testenine (pšenica, jajca) zelena solata s čičeriko	okrasni paradižnik (paradižnik) rženi kruh (pšenica, rž, ječmen)
21.2. PUST	pustni krof (pšenica, soja, jajca) BIO mleko* (mleko)  	sezonsko sadje	kislá repa* s smetano pečenice (mleko) pire krompir* (mleko) nesladkan napitek	kivi kruh z rozinami (mleko, jajca, pšenica)
22.2. BREZMESNI DAN	prosena kaša s suhimi slivami kuhana na domačem mleku* (mleko) čokolada v prahu (soja, mleko)	sezonsko sadje	pašta fižol brez mesa* (pšenica) temni kruh (pšenica, rž, ječmen) palačinke (mleko, pšenica, jajca)	pomaranča prepečenec (pšenica, mleko, soja, sezam)
23.2.	sovital štručka (pšenica, sezam, soja) kuhan pršut rumena paprika sadni čaj	sezonsko sadje	juha iz maslene buče puranji pariški zrezek* (pšenica, jajca, mleko) dušena mešana zelenjava riž zeljna solata	suhe marelice suhi jabolčni krhlji navadni jogurt (mleko)
24.2.	polbeli kruh (pšenica, sezam, soja) čičerikin namaz okrasni paradižnik (paradižnik) sadni čaj	sezonsko sadje	cvetačna juha svedri s tunino omako (riba, paradižnik) parmezan mešana zimska solata	ovseni kruh (pšenica, sezam, soja) mleko (mleko)

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

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

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

Z modro barvo\* so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.

DAN:	ZAJTRK	MALICA DOP.	KOSILO	MALICA POPOLDNE
27.2.	temni kruh (pšenica, rž, sezam, soja) topljeni sir (mleko) rezine korenčka divja češnja čaj	sezonsko sadje	brokolijeva juha mesne kroglice (paradižnik, pšenica) pire krompir* (mleko) endivija z radičem	jabolko
28.2.	bombetka s semenii šunka list zelene solate rezina paradižnika (paradižnik) planinski čaj	sezonsko sadje	kokošja juha z zakuhom puranje prsi na žaru džuveč riž (paradižnik) endivija	kraljeva štručka (sezam, soja, pšenica) topel napitek

## JEDILNIK



Kaj bomo jedli ta teden?  
(27.2.-28.2.)

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

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

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

Z **modro barvo\*** so označene jedi, ki so ekološkega izvora.

Pridržujemo si pravico do sprememb jedilnika iz objektivnih razlogov.