



JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
1.4.	PRAZNIK	PRAZNIK	PRAZNIK
2.4.	sezamova bombetka (gluten, sezam, soja) kuhan pršut BIO rdeča paprika* malinov čaj / mleko (mleko)	BIO korenčkova juha* ražnjič z zelenjavo dušena ajdova kaša dušena zelenjava zeljna solata s koruzo	banana
3.4.	rženi kruh* (gluten) BIO maslo* (mleko) BIO mleko* (mleko) med* jabolko*	kokošja juha z ribano kašo (gluten, jajca) pečene piščančja stegna pražen krompir* mešana zelena solata s koruzo	jogurt Selinšek* (mleko) manj sladkani piškoti (mleko, gluten, jajca)
4.4. BREZMESNI DAN	BIO polenta* BIO mleko* (mleko) / BIO kislá smetana* (mleko) banana in BIO korenček	milijonska juha (gluten, jajca) file tilapije v koruzni skorjici (riba) rezina limone krompirjeva solata*	jabolko
5.4.	BIO ovseni kruh* (gluten, sezam, soja) domači ribji namaz (mleko) češnjevce (paradižnik) planinski čaj	mehiška mineštra (gluten) koruzni kruh (gluten, sezam, soja) domače skutino pecivo* (gluten, mleko, jajce) nesladkan napitek	pomaranča in mlečni kruh (gluten, sezam, soja, mleko)



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
8.4. BREZMESNI DAN	rženi kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* (jajca) sveže kumare mlečni nesladkan napitek (mleko)	cvetačna juha z jušnimi kroglicami (gluten, jajca) tortelini v smetanovi omaki (mleko, jajca, gluten) BIO rdeča pesa*	BIO vanili mleko* (mleko) banana
9.4.	BIO koruzni kruh* (gluten) čičerikin namaz (mleko) BIO sveža paprika* gozdni sadeži čaj	porova juha dunajski puranji zrezek iz konvektomata* (gluten, jajca) basmati riž z grahom gentile solata	hruška
10.4.	zrnata štručka (gluten, sezam, soja) BIO jogurt* (mleko) banana	špinačna juha krompirjeva musaka (mleko, paradižnik, jajca) zelena solata s fižolom	paradižnik češnjevec (paradižnik) grisni (gluten, jajca, mleko)
11.4.	graham žemlja (gluten, sezam, soja) piščančje prsi rezina sira (mleko) ječmenova kava 100 % (mleko, gluten)	piščančja obara z zelenjavo in žličniki (gluten, jajca) haloški kruh (gluten, sezam, soja) puding (mleko)	pomaranča mlečni kruh (gluten, mleko, soja, sezam)
12.4.	kruh z ovsenimi kosmiči (gluten, sezam, soja) mesno zelenjavni namaz (mleko) češnjevec* (paradižnik) malinov čaj	prežganka (gluten, jajca) pečena svinjska ribica omaka (gluten) pečen krompir* zeljna solata	jabolko suhe brusnice

JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta
teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
15.4. BREZMESNI DAN	stoletni kruh (gluten, sezam, soja) domači namaz liptaver (mleko) BIO paprika* ječmenova kava 100 % (mleko, gluten)	lečina enolončnica brez mesa (gluten) kruh Lešnik* (gluten) domače pecivo* (gluten, jajca, mleko)	polnozrnata biga (gluten, sezam, soja) mleko (mleko)
16.4.	BIO polnovredna žemlja* (gluten) šunka BIO kisle kumarice* malinov čaj	korenčkova juha sesekljana pečenka (gluten, jajce) pire krompir* (mleko) zeljna solata	skuta z podloženim sadjem (mleko)
17.4.	riž kuhan na BIO mleku* (mleko) nastrgana temna čokolada (mleko, soja) banana	porova juha polnozrnati metuljčki s tunino paradižnikovo omako (gluten, jajca, paradižnik, riba) parmezan (mleko) BIO kitajsko zelje*	češnjev paradižnik (paradižnik) koruzni kruh (gluten, sezam, soja)
18.4.	kmečki kruh (gluten, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčična semena) lipov čaj	zdrobova juha (gluten) pleskavica riž tri žita (gluten) paradižnikova solata s kumaricami in papriko (paradižnik)	ananas, jabolko
19.4.	koruzni kruh* (gluten, sezam, soja) BIO maslo* (mleko) lokalna marmelada* domače mleko* (mleko)	goveja juha z zakuho (gluten, sezam, soja) krompirjev zos* s kumaricami govedina koruzni kruh (gluten, sezam, soja) sladoled (mleko)	banana

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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
22.4.	chia žemljica (gluten, sezam, soja) sir edamec (mleko) probiotični jogurt (mleko) paprika	zelenjavna juha z jušnimi kroglicami (gluten, jajca) piščančji gyros kuskus z zelenjavo (gluten) mehka zelena solata	banana, kivi
23.4. BREZMESNI DAN	BIO pirin zdrob kuhan na mleku* (mleko, gluten) nastrgana čokolada (mleko, soja) rozine pomaranča	grahova juha file orade v koruznem ovoju (riba) krompirjeva solata koruzni kruh (gluten, sezam, soja) sladoled (mleko)	sezamova štručka (gluten, sezam, soja) naravna limonada
24.4.	sirova štručka (gluten, sezam, soja, mleko) mleko (mleko) jabolko	BIO govedina stroganov* (mleko) svaljki (gluten, mleko, jajca) mešana solata naravna nesladkana limonada	proseni puding s sadnim prelivom (mleko)
25.4.	kruh z sončničnimi semeni (gluten, sezam, soja) domači tunin namaz (mleko) paradižnik (paradižnik) planinski čaj	puranji paprikaš (gluten) polenta endivija z radičem nesladkan napitek	jabolčna čežana z maslenimi keksi (gluten, jajca, mleko)
26.4.	kmečki kruh (gluten, sezam, soja) puranja prsi BIO kislo zelje z bučnim oljem* malinov čaj	brokolijeva juha makaronovo meso (gluten, jajca, paradižnik) ribani sir (mleko) BIO rdeča pesa*	sadno zelenjavni krožnik

JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

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 spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.