
















# JEDILNIK

OD 15. 4. DO 19. 4. 2024

	<b>MALICA</b>	<b>KOSILO</b>
<b>PONEDELJEK</b>	KUSKUS NA <b>BIO MLEKU</b> , ČOKOLADNI POSIP, POLNOZRNATI KRUH, <b>JABOLKO (ŠS)</b> .  	CVETAČNA KREMNA JUHA, PIŠČANČJI TRAKCI V OMAKI S KISLO SMETANO, RIŽ Z AJDOVO KAŠO, PESA V SOLATI.  
<b>TOREK</b>	TUNIN NAMAZ, PIRIN KRUH, OTROŠKI ČAJ.  	ZELENJAVNA ENOLONČNICA S STROČNICAMI, POLNOZRNATI PIRINI CMOKI, ANANASOV KOMPOT.   
<b>SREDA</b>	KUHAN PRŠUT, SVEŽA RDEČA PAPRIKA, ČRNI KRUH, ALPSKI ČAJ Z LIMONO.  	KOROMAČEVA JUHA, SVINJSKI ZREZEK V OMAKI, PEČENI ZELENJAVNI ZVITKI, ZELENA SOLATA S ČIČERIKO.   
<b>ČETRTEK</b>	PROBIOTIČNI JOGURT, MLEČNA ŠTRUČKA.  	DOMAČA JUHA Z JAJCO, RAGU IZ MEŠANEGA MESA IN ZELENJAVE, POLNOZRNATI ŠIROKI REZANCI, ZELJNA SOLATA.  
<b>PETEK</b>	<b>BIO MASLO</b> , JAGODNA MARMELADA, POLBELI KRUH, <b>MLEKO (IK)</b> .  	KROMPIRJEV GOLAŽ Z JUNČJIM MESOM, ČRNI KRUH, SLADOLED.   

V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

V naši kuhinji se pri pripravi hrane uporabljajo pretežno sveža ter polnovredna živila, ki ne vsebujejo zdravju škodljivih dodatkov (barvil, arom, umetnih sladil, konzervansov...). Večino namazov in peciv pripravljamo sami v lastni kuhinji. Vključujemo živila iz sheme kakovosti (**ekološka pridelava – BIO**, **izbrana kakovost – IK**) in **šolske sheme (ŠS)**.

## LEGENDA ALERGENOV:



ŽITA, KI VSEBUJEJO GLUTEN



RIBE IN PROIZVODI IZ NJIH



MLEKO IN MLEČNI IZDELKI (VSEBUJEJO LAKTOZO)



JAJCA IN PROIZVODI IZ NJIH



LISTNA ZELENA IN PROIZVODI IZ NJE