



# JEDILNIK DECEMBER



## Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
2. 12.	polnozrnata žemljica (gluten, sezam, soja) puranje prsi BIO kislje zelje* z bučnim oljem* borovničev čaj	kokošja juha z zakuho (jajca, gluten) rižota z mesom in zelenjavo parmezan (mleko) solata iz kitajskega zelja s fižolom	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
3. 12. JEDILNIK PO IZBORU RDEČE SKUPINE	BIO kruh z ovsenimi kosmiči* (gluten) tunin namaz (mleko, riba) češnjev paradižnik (paradižnik) malinov čaj	kremna špinača (mleko) pire krompir* (mleko) telečja hrenovka* grški jogurt (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
4. 12. BREZMESNI DAN	prosenka kaša kuhana na mleku s suhimi slivami* (mleko) cimet	BIO milijonska juha* (jajca, gluten) gratinirane testenine s paradižnikom in sirom (mleko, gluten, jajca) zelena solata z lečo	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
5. 12. JEDILNIK PO IZBORU ROZA SKUPINE	turist kruh (gluten, sezam, soja) domači lešnikov namaz* (mleko, oreščki, gluten) BIO mleko* (mleko) BIO jabolko*	BIO pohorski lonec* (gluten) temni kruh* (gluten, sezam, soja) domače skutino pecivo* (mleko, jajca, gluten)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
6. 12.	Miklavžev parkelj (gluten, mleko, sezam, soja) kakov iz BIO mleka* (mleko, soja) mandarina	BIO korenčkova juha s proseno kašo* file ribe v koruznem ovoju (riba) zeljna solata s krompirjem* medeni napitek z BIO limono*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje. Za dopoldansko malico je na voljo vedno sveže sadje. Pri kosilu je vedno na voljo sveža voda ali nesladkan napitek. 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 DECEMBER



## Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
9. 12. JEDILNIK PO IZBORU RUMENE SKUPINE	hobi štručka (gluten, sezam, soja) hrenovka* gorčica (gorčična semena) lipov čaj pomaranča	bučna juha z jušnimi kroglicami (gluten, jajce, mleko) puranji dunajski medaljonček iz konvektomata (gluten, jajca) pečen krompirček* BIO endivija z radičem*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
10. 12. JEDILNIK PO IZBORU BELE SKUPINE	kruh domači rženi* (gluten) med* BIO maslo* (mleko) BIO mleko* (mleko)	goveja juha z zakuho (gluten, jajca) polnozrnati špageti bolognese (gluten, jajca, paradižnik) parmezan (mleko) BIO zelena solata s koruzo* BIO čokoladni mafin* (gluten, mleko, jajca, soja)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
11. 12. JEDILNIK PO IZBORU ORANŽNE SKUPINE	BIO polnozrnat kruh* (gluten) BIO pečena jajčka* (jajca) sveža paprika, čaj	piščančji paprikaš (gluten) polnozrnati njoki (gluten, jajca, mleko) domači puding* (mleko, soja)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
12. 12. BREZMESNI DAN	BIO kruh* (gluten) namaz s stročnicami (riba, mleko) BIO češnjevca* (paradižnik), čaj	BIO dušeno kislo zelje v omaki* BIO polenta* (mleko) domače makovo pecivo z jabolki* (gluten, mleko, jajca)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
13. 12. JEDILNIK PO IZBORU ZELENE SKUPINE	mlečni riž kuhan na domačem mleku* (mleko) surov kakav banana	bistra korenčkova juha z zakuho (gluten, jajca) pečena piščančja krača vlivanci (mleko, gluten, jajca) BIO endivija z radičem*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje. Za dopoldansko malico je na voljo vedno sveže sadje. Pri kosilu je vedno na voljo sveža voda ali nesladkan napitek. 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.

Prilagojeno si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
16. 12. JEDILNIK PO IZBORU ZLATE SKUPINE	mlečni gris* (mleko) čokolada v prahu (mleko, soja) brusnice	prežganka z BIO jajci* (jajca, gluten) piščančja prsa v smetanovi omaki (mleko) vlivanci z drobtinami (gluten, jajca, mleko) solata ledenka	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
17. 12. JEDILNIK PO IZBORU MODRE SKUPINE	domači koruzni kruh* (gluten) BIO umešana jajca s šunko* (jajca, mleko) paradižnik planinski čaj	kokošja juha z rezanci (gluten, jajca) manj slani BIO goveji čevapčiči* pečen krompirček* solata iz kitajskega zelja	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
18. 12.	graham kruh (gluten, sezam, soja) domači slivov džem* BIO kislja smetana* (mleko) otročka bela kava* (mleko, gluten)	kolerabna juha losos v omaki (riba, paradižnik) BIO polnozrnat kuskus* (gluten) ledenka solata	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
19. 12. JEDILNIK PO IZBORU VIJOLIČNE SKUPINE	domači rženi kruh* (gluten) pašteta Argeta (mleko, jajca) kisle kumarice malinov čaj	česnova kremna juha (mleko) lazanja (gluten, mleko, jajca) BIO zelena solata* z koruzo skuta* (mleko) sadna polivka	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
20. 12. BREZMESNI DAN	haloški kruh* (gluten, sezam, soja) rezina sira (mleko) BIO sveža paprika* otročki čaj	zelenjavna mineštra palačinke z domačo marmelado* (jajce, mleko, gluten) domači nesladkan kompot iz jabolka in hrušk*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

# JEDILNIK DECEMBER



## 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. Za dopoldansko malico je na voljo vedno sveže sadje. Pri kosilu je vedno na voljo sveža voda ali nesladkan napitek. 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
23. 12.	kruh rženi* (gluten) mesno zelenjavni namaz (mleko, gluten) BIO pečena kislá paprika* BIO otroški čaj*	BIO milijon juha* (jajce, gluten) mini polnozrnatí rigatoni z BIO telečjim mesom in korenčkom* (gluten, jajca, paradižnik) parmezan (mleko) BIO rdeča pesa*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
24. 12. BREZMESNI DAN	BIO pirin mlečni zdrob z jabolko in cimetom* (mleko, gluten) rezine hruške	kisla repa v kremni omaki (mleko) krompir v kosih* sladko presenečenje (gluten, mleko, jajca, soja)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
25. 12.	PRAZNIK	PRAZNIK	PRAZNIK
26. 12.	PRAZNIK	PRAZNIK	PRAZNIK
27. 12.	domače mleko* (mleko) koruzni kosmiči BIO banana*	goveji trakci v lovski omaki (gluten) dušen rjavi riž BIO rdeča pesa* čokoladni domači puding* (mleko, soja)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

# JEDILNIK DECEMBER



## Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik  
prilagojen.



DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
30. 12.	BIO polnovredna žemlja* (gluten) piščančja klobasa BIO kislja pečena paprika* malinov čaj	BIO korenčkova juha* ražnjič BIO dušena ajdova kaša z zelenjavo* zeljna solata s koruzo	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
31. 12.	rženi kruh (gluten) maslo (mleko) med* mleko* (mleko) jabolko*	BIO bograč* (gluten) kidričevski kruh (gluten, sezam, soja) žitna ploščica (gluten, sezam, oreščki, arašidi, mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
1. 1.	PRAZNIK	PRAZNIK	PRAZNIK
2. 1.	PRAZNIK	PRAZNIK	PRAZNIK
3. 1.	BIO krompirjev kruh* (gluten) BIO paradižnik* (paradižnik) mocarela (mleko) kamilični čaj	mehiška mineštra (gluten) BIO polenta* grški jogurt z medom* in grisin (mleko, gluten, jajca)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

# JEDILNIK DECEMBER



## Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik  
prilagojen.