

JEDILNIK APRIL

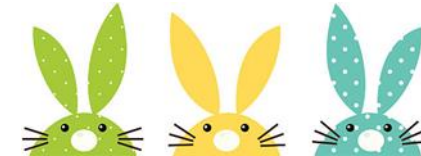


Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
31. 3. BREZMESNI DAN	temna žemlja (pšenica, soja, sezam) rezina trdega sira (mleko) BIO okrasni paradižnik* (paradižnik) planinski čaj	primorska lečina mineštra brez mesa (gluten) stoletni kruh (gluten, sezam, soja) sladoled v lončku (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
1. 4.	kruh z ovsenimi kosmiči (gluten, sezam, soja) ribji namaz (mleko, riba) BIO paprika* (paradižnik) hibiskus čaj	kokošja juha z rezanci (gluten, jajca) pečena piščančja krača mlinci (gluten, jajca) zeljna solata s fižolom	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
2. 4.	BIO polnozrnat rogljič* (mleko, gluten, oreščki, jajca) BIO otroška bela kava* (gluten, mleko) BIO korenje v trakcih in kivi*	BIO govedina* stroganov (mleko) kruhova rulada* (jajca, mleko, gluten) motovilec z zeleno solato in čičeriko jogurt (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
3. 4.	kruh jeripca koruzna* (gluten, sezam, soja) puranja šunka BIO pečena kisla paprika* češnjev čaj pomaranča	porova juha z krutoni (mleko, jajca, gluten) dunajski zrezek iz konvektomata (jajca, gluten) pražen krompir BIO zelena solata korenčkom*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
4. 4.	BIO prosena kaša kuhana s suhimi slivami* (mleko) čokolada v prahu (soja, mleko) banana	mehiški ragu (gluten) dušen basmati riž BIO endivija z radičem* melona	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

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.
Prilagujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



JEDILNIK APRIL

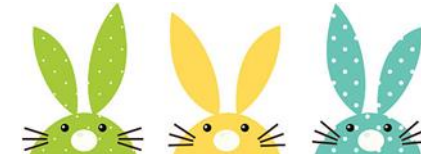


Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
7. 4.	stoletni kruh (gluten, sezam, soja) domači namaz liptaver (mleko) BIO paprika mešana, čaj	BIO pohorski lonec* (gluten) domači koruzni kruh* (gluten) domače makovo pecivo* (mleko, gluten, jajca) nesladkan napitek	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
8. 4.	BIO ajdov kruh* (gluten) umešana jajca (jajca) BIO bela žitna kava* (mleko, gluten) paradižnik (paradižnik)	cvetačna juha svinjska kotlet v čebulni omaki gratinirana poletna s sirom (mleko) BIO zelena solata z lečo*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
9. 4.	BIO bombetka s posipom* (gluten, sezam, soja) Efree šunka, BIO kumarice* malinov čaj	BIO korenčkova juha* makaronovo meso (gluten, jajca, paradižnik) ribani sir (mleko) BIO rdeča pesa*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
10. 4.	hot dog štručka (gluten, sezam, soja) telečja hrenovka* gorčica (gorčična semena), lipov čaj	BIO zdrobova juha* (gluten, jajca) BIO limona* riba v koruzni skorji (riba) zeljna solata s krompirjem*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
11. 4. BREZMESNI DAN	rženi kruh domači* (gluten) BIO maslo* (mleko) / kisl smetana (mleko) manj sladkana lokalna marmelada* BIO mleko* (mleko)	kremna špinača (mleko) pire krompir (mleko) zelenjavni polpet (gluten, jajce, mleko) nesladkan napitek	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

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.
Prilagojeno si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov.



JEDILNIK APRIL

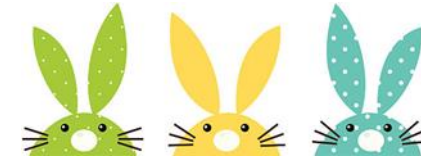


Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA POPOLDNE
14. 4.	domači rženi kruh* (gluten) mesni namaz (mleko, jajca, soja) BIO paprika* jagodni čaj	BIO milijonska juha* (gluten, jajca) BIO junčja pleskavica* kajmak (mleko) BIO džuveč kuskus* (gluten, paradižnik) solata iz stročjega fižola in paradižnika	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
15. 4.	BIO polenta* BIO mleko, BIO kisl smetana* (mleko)	zelenjava juha tortilije s piščancem in zelenjavo (gluten, jajca, mleko, paradižnik) BIO rdeča pesa*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
16. 4.	markovski kruh* (gluten) domača štročjetela* (mleko, oreški, soja) otročka bela kava* (mleko, gluten)	krompirjev golaž* (gluten) kruh domači koruzni* (gluten) BIO breskovo pecivo manj sladkano* (jajca, mleko, gluten) nesladkan napitek	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
17. 4.	domači kruh rženi* (gluten) šunka, hren kuhano jajce* (jajce) planinski čaj	goveja juha z fritati (gluten, jajca, mleko) pirini špageti bolgonese (gluten, paradižnik, jajca) parmezan (mleko) BIO solata iz kitajskega zelja*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
18. 4. BREZMESNI DAN, STROGI POST	furmanski kruh (gluten, sezam, soja) tuna v olivnem olju (riba) BIO paradižnik* (paradižnik) breskov čaj ČOKOLADNO PRESNEČENJE (mleko, soja)	kreпка zelenjavna enolončnica z žličniki (gluten, jajca) palačinke (gluten, jajca, mleko) nesladkan kompot iz sezonskega sadja*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

Učencem so v sadnem kotičku vedno na voljo jabolka slovenskega porekla integrirane ali ekološke pridelave ter drugo sadje.
V **kreпки** 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
21. 4.	PRAZNIK 	PRAZNIK 	PRAZNIK 
22. 4. BREZMESNI DAN	polnozrnat kruh (gluten, sezam, soja) puranja klobasa BIO paradižnik* (paradižnik) lipov čaj	cvetačna juha BIO pirini svedri* z puranjimi kockami in zelenjavo v smetanovi omaki (gluten, jajca, mleko) motovilec z zeleno solato	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
23. 4. BREZMESNI DAN	rženi kruh* (gluten) BIO maslo* (mleko) BIO mleko* (mleko) med* hruška	BIO milijonska juha* (jajca, gluten) riba na žaru (riba) olivno olje s peteršiljem in česnom masleni krompir* (mleko) BIO zelena solata*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
24. 4.	BIO ovseni kruh* (gluten, sezam, soja) umešano BIO jajce* (jajce) BIO zelenjava* metin čaj	goveja juha z zakuho (gluten, jajca) kuhana govedina hrenova omaka (mleko) pražen krompir* endivija z radičem in lečo	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
25. 4.	žitni kosmiči (gluten, arašidi, mleko, oreščki) domače mleko* (mleko) banana jabolčni suhi krhlji*	kokošja obara z žličniki (gluten) domači koruzno rženi kruh* (gluten) sladoled (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

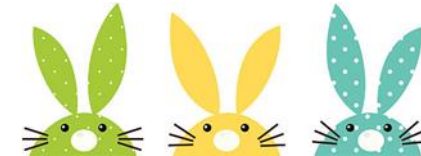
JEDILNIK APRIL



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.



28. 4.	pletenica (gluten, sezam, soja) BIO maslo* (mleko) džem kakav ne sladkan* (mleko, soja) kivi v rezinah	brokolijeva juha metuljčki s tunino omako (gluten, jajca, riba) BIO zelena solata* z jajčko* (jajce) BIO skuta s sadjem* (mleko)	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
29. 4.	pirin zdrob kuhan na domačem mleku* (mleko) surovi kakav rezine jabolka*	cvetačna kremna juha (mleko) BIO goveja pleskavica* dušen rjavi riž* zeljna solata s fižolom	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave
30. 4.	BIO kmečki kruh* (gluten) namaz iz skute in kuhanega pršuta (mleko) BIO kislo zelje* malinov čaj	pašta fižol (gluten, jajce) palačinke (mleko, gluten, jajca) domači kompot iz jabolka*	sezonsko sadje integrirane ali EKO pridelave

JEDILNIK APRIL



Kaj bomo jedli ta teden?

Prvi starostni skupini je jedilnik prilagojen.