

JEDILNIK OD 6. DO 10. MAREC



DAN	OBROK	JEDI
PON	DOP. MALICA	POLBELI KRUH, MASLO(7), MEŠANA MARMELADA, EKO JABOLKO
	KOSILO	SEGEDIN GOLAŽ (1, Sv), SLAN KROMPIR, BANANA
	POP. MALICA	MAKOVKA, TRAJNO MLEKO(7)
TOR	DOP. MALICA	SIROVA ŠTRUČKA(1,7), NAVADNI JOGURT(7)
	KOSILO	GOVEJI ZREZEK V ČEBULNI OMAKI (1), PIRE KROMPIR (7), MEŠANA SOLATA (ZELENA, RADIČ), POMARANČA
	POP. MALICA	MASLENI KEKSI(1,7), EKO JABOLKO
SRE	DOP. MALICA	KAJZERICA, SIR(7), REDKVICA, PAPIRIKA, KLEMENTINA
	KOSILO	BISTRA JUHA Z ZLATIMI KROGLICAMI (1,3,7), TESTENINE CARBONARA (1,3,7), ZELENA SOLATA*
	POP. MALICA	MUFFIN S KORENČKOM, BANANA
ČET	DOP. MALICA	ŠTRUČKA S SIROM IN ŠUNKO(1,7,Sv), EKO KORENČEK, ČAJ
	KOSILO	PURANJI TRAKCI V NARAVNI OMAKI (1), DUŠEN RIŽ Z ZELENJAVO, MEŠANA ZELJNATA SOLATA, GROZDJE
	POP. MALICA	BIO PIRINA BOMBETA, NEKTAR IZ RDEČEGA SADJA
PET	DOP. MALICA	KORUZNI KRUH, RIBJA PAŠTETA(4), OLIVE IN KORUZA, HRUŠKA
	KOSILO	JEŠPRENJEVA ENOLONČNICA Z ZELENJAVO, FRANCOSKI ROGLJIČEK (1,3,7,8), LIMONADA
	POP. MALICA	GRISINI, KLEMENTINA



Uporabite dovolj mila



Drgnite dlan ob dlan



Konice prstov namilite s krožnimi gibi



Zdrgnite dlani



Roke temeljito sperite.



Roke temeljito obrišite s papirnato brisačo

PRED JEDJO OBVEZNO POSKRBI ZA HIGIENO ROK!

LEGENDA: PREGLEDNICA ALERGENOV

- 1- ŽITA IN IZDELKI IZ ŽIT, KI VSEBUJEJO GLUTEN
- 2- RAKI IN PROIZVODI IZ RAKOV
- 3- JAJCA IN PROIZVODI IZ JAJC
- 4- RIBE IN PROIZVODI IZ RIB
- 5 - ARAŠIDI IN PROIZVODI IZ ARAŠIDOV
- 6- SOJA IN PROIZVODI IZ SOJ

- 7- MLEKO IN IZDELKI IZ MLEKA, KI VSEBUJEJO LAKTOZO
- 8- OREŠČKI (OREHI, LEŠNIKI, MANDLJI, IND. OREŠKI...)
- 9- LISTNA ZELENA
- 10- GORČIČNO SEME
- 11. SEZAM IN PROIZVODI IZ SEZAMA
- 12- ŽVEPLOV DIOKSID IN SULFIT
- 13. VOLČJI BOB
- 14- MEHKUŽCI IN PROIZVODI IZ NJIH

Kruh in pekovska peciva vsebujejo gluten.

Juhe in enolončnice lahko vsebujejo manjše količine listne zelene.

Alergeni so v oklepaju zraven posameznih jedi označeni s številko (glej legendo).

Jedi, ki vsebujejo svinjsko meso imajo v oklepaju kratico [Sv]

Jedi označene z * so narejene z eko živili.

Cvetka Tomašič, OŠP