

# JEDILNIK OD 15. DO 19.



DAN	OBROK	JEDI
PON	<b>DOP. MALICA</b>	BUHTELJ Z MARMELADO(1,3,7), ČOKOLADNO MLEKO(7)
	<b>KOSILO</b>	PURANJI TRAKCI V NARAVNI OMAKI (1,6), DUŠEN RJAVI RIŽ Z ZELENJAVO, MEŠANA SOLATA (PARADIŽNIK, KUMARE), ANANAS
	<b>POP. MALICA</b>	KREKERJI, JABOLKO
TOR  (IK JABOLKA)	<b>DOP. MALICA</b>	SIROV BUREK(1,3,7), ČAJ
	<b>KOSILO</b>	SVINJSKA PEČENKA(Sv), TLAČEN KROMPIR, ZELENA SOLATA*, GROZDJE
	<b>POP. MALICA</b>	MAKOVKA, HRUŠKA
SRE	<b>DOP. MALICA</b>	SENDVIČ S TUNINO(4,7), PARADIŽNIK, PAPRIKA, POMARANČA
	<b>KOSILO</b>	ČIČERIKINA JUHA, POLNOZRNATI ŠPAGETI V GORGONZOLNI OMAKI (1,3,7)KITAJSKO ZELJE V SOLATI
	<b>POP. MALICA</b>	KORUZNA ŠTRUČKA, 100% JABOLČNI SOK
ČET	<b>DOP. MALICA</b>	KOSMIČI- MUSLI(8), MLEKO(7), BANANA
	<b>KOSILO</b>	GOVEJI GOLAŽ (1), POLENTA (7), ZELENA SOLATA Z RUKOLO, MANDARINA
	<b>POP. MALICA</b>	PRESTA, GROZDJE
PET	<b>DOP. MALICA</b>	SIROVA ŠTRUČKA(1,7), KEFIR(7), JAGODE
	<b>KOSILO</b>	SPOMLADANSKA ENOLONČNICA S PIŠČANČJIM MESOM (1,3), BISKVITNA ROLADA (1,3,6,7), VODA
	<b>POP. MALICA</b>	ROGLJIČEK S SKUTNIM NADEVOM(1,3,7), KLEMENTINA/MELONA



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