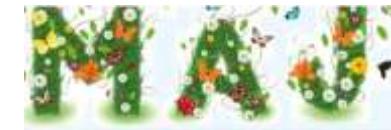




JEDILNIK OD 20. DO 24.



DAN	OBROK	JEDI
PON	DOP. MALICA	BIO PIRIN KRUH, MASLO(7), SLIVOVA MARMELADA, ČAJ(4.a,b) SIROV BUREK(1,3,7), ČAJ (ostali)
	KOSILO	GOVEDINA STROGANOV (1), ŠIROKI REZANCI (1,3), MEŠANA SOLATA (PARADIŽNIK, PAPRIKA), BRESKEV
	POP. MALICA	MAKOVKA, EGO JOGURT(7)
TOR	DOP. MALICA	POLBELA ŽEMLJA, PIŠČANČJA DIMLJENA PRSA, PAPRIKA, SOLATA, IK JABOLKO
	KOSILO	BISTRA JUHA Z REZANCI, RIŽOTA IZ MEŠANICE 3 ŽIT S PIŠČANČJIM MESOM, ZELENA SOLATA S KORENJEM*
	POP. MALICA	GRISINI, GROZDJE
SRE	DOP. MALICA	SIROVA ŠTRUČKA(1,7), BIO SADNI SMOOTHIE(7) JAGODE
	KOSILO	SESEKLJANA PEČENKA (1,3,7,Sv), PIRE KROMPIR (7), KREMNA ŠPINAČA (1,7), SLADOLED
	POP. MALICA	BOMBETKA S KORENČKOM, POMARANČA
ČET	DOP. MALICA	BIO AJDOV KRUH Z OREHI(1,8), ČOKOLADNI NAMAZ(8,7,6), TRAJNO MLEKO(7)
	KOSILO	PANIRAN RIBJI FILE (1,4), SLAN KROMPIR, TATARSKA OMAKA (3,7,9), ZELENA SOLATA, MELONA
	POP. MALICA	PRESTA, NEKTARINA
PET	DOP. MALICA	KORUZNI KOSMIČI, MLEKO(7), BANANA
	KOSILO	FRANKFURTSKA ENOLONČNICA (1), POLNOZRNNAT JABOLČNI / SKUTIN ZAVITEK (1,3,7), VODA
	POP. MALICA	BIO PECIVO S KURKUMO, HRUŠKA



Zdravko rame



Voda iznenadno spriječi



Rake iznenadno utrušite
z prečistim tekuškom

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 - ARAŠIDNI IN PROIZVODI IZ ARAŠIDOV
- 6- SOJA IN PROIZVODI IZ SOJ

- 7- MLEKO IN IZDELKI IZ MLEKA, KI VSEBUJEJO LAKTOZO
- 8- OREŠČKI (OREHI, LEŠNIKI, MANDLIJI, IND. OREŠKI...)
- 9- LISTNA ZELENA
- 10- GORČIČNO SEME
- 11- SEZAM IN PROIZVODI IZ SEZAMA
- 12- ŽVEPOLOV 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 Tomašić, OŠP