





# JEDILNIK



OD 21/10 DO 25/10

dan	zajtrk	malica	kosilo
ponedeljek	<p>JAJČNA OMLETA POLBELI KRUH (1,3)</p>	<p>ZELENJAVNO MESNI NAMAZ POLBELI KRUH <b>*ČAJ KORENJAK</b> ŠS  (1)</p>	<p>TELEČJA OBARA Z DOMAČIMI ŽLIČNIKI AJDOV KRUH ČOKOLADNI PUDING Z MALINOVIM PRELIVOM (1,3,9)</p>
torek	<p>MARMELADA MASLO POLBELI KRUH BELA KAVA (1,7)</p>	<p>MOČNIK S KAKAVOM BANANA (1,1a,7)</p>	<p> <b>GOVEJI TRAKCI V OMAKI VLIVANCI</b> <b>*PISAN RADIČ S KROMPIRJEM</b></p>
<p> <b>sreda</b> <b>DAN BREZ MESA</b></p>	<p>SIROVA ŠTRUČKA ZELIŠČNI ČAJ Z MEDOM IN LIMONO REZINA JABOLKA (1,7)</p>	<p>MARMELADNI ROGLJIČEK ŽITNA KAVA EKO MANDARINA (1,1a,7) <b>6. do 9.razred KD</b> <b>Ljubljana</b> <b>MALICA ZA S SABO</b></p>	<p>PAŠTA FIŽOL KRUH PALAČINKE Z MARMELADO MEŠAN KOMPOT (1,3,7)</p>
četrtek	<p>TUNIN NAMAZ POLNOZRNAT KRUH SADNI ČAJ (1,4)</p>	<p><b>MEDENI</b> NAMAZ SADNI ČAJ PIRIN POLNOZRNAT KRUH (1)</p>	<p>KOKOŠJA JUHA PIŠČANČJA PLESKAVICA DŽUVEČ <b>*ENDIVIJA</b> (1,3,9)</p>
petek	<p>ČOKOLADNI KOSMIČI NA MLEKU ROZINE (1,7)</p>	<p> REZINA SIRA ČEŠNJEVEC <b>*KORUŽNI KRUH IZ KRUŠNE PEČI</b> <b>DOMAČ ZELIŠČNI ČAJ</b> (1,7)</p>	<p><b>TRADICIONALNO</b>  PEČENICA PRAŽEN KROMPIR DUŠENO KISLO ZELJE</p>

**LEGENDA: snovi ali proizvodi, ki povzročajo alergijo ali preobčutljivost in jih obrok lahko vsebuje:** 1.Pšenica,1a. Ječmen,1b. Pira, 1c. Rž, 1d.Oves, 2.Raki in proizvodi iz rakov, 3.Jajca in proizvodi iz jajc, 4.Ribe in proizvodi iz rib, 5.Arašid (kikiriki) in proizvodi iz arašidov, 6.Zrnje soje in proizvodi iz soje, 7.Mleko in mlečni izdelki (vsebujejo laktozo), 8.Oreški, 9. Listna zelena in proizvodi iz nje, 10.Gorčično seme ali proizvodi iz njega, 11.Sezamovo seme ali proizvodi iz njega, 12.Žveplov dioksid ali sulfiti v koncentraciji (več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO2), 13.Volčji bob in proizvodi iz njega, 14.Mehkužci in proizvodi iz njih.

**\*LOKALNI PROIZVAJALEC, EKOLOŠKA PREDELAVA**

V PRIMERU OBJEKTIVNIH RAZLOGOV SI PRIDRUŽUJEMO SPREMEMBO JEDILNIKA.

**OTROKOM ALERGIKOM PRIPRAVLJAMO HRANO PO OSNOVNEM JEDILNIKU TAKO, DA SO JIM JEDI PRILAGOJENE.**

**DOBER TEK!**