



Kaj bomo jedli ta teden?

12.- 16.10	<i>zajtrk</i>	<i>kosilo</i>	<i>pop. malica</i>
<i>Ponedeljek</i>	zeliščni namaz (mlečne beljakovine, laktoza) polbel kruh (pšenični gluten) sveže korenje čaj	cvetačna juha (pšenični gluten) mesno zelenjavni ragu kus kus (pšenični gluten) zelenja solata s paradižnikom	kaki vanilija košček kruha (pšenični gluten)
<i>torek</i>	pečen pršut sveža paprika ovsen kruh (ovsen in pšenični gluten) čaj z limono	kisla repa domač biskvit s smetano in sadjem (pšenični gluten, jajca, mlečne beljakovine, laktoza)	krekerji (pšenični in ječmenov gluten, sojino olje) mandarina
<i>sreda</i>	sirček za mazanje (mlečne beljakovine, laktoza) rezina paradižnika pisan kruh (pšenični gluten) čaj	kremna bučna juha (pšenični gluten) mesna štruca (pšenični gluten, jajca) pire krompir (mlečne beljakovine, laktoza) rdeča pesa	buhtelj (pšenični gluten, jajca, mlečne beljakovine, laktoza) čaj
<i>četrtak</i> <i>bio dan</i>	mlečni riž na mleku kmetije Mlakar (mlečne beljakovine, laktoza) čokoladni posip bio pirina bombetka (pirin in pšenični gluten)	korenčkova juha iz bio korenčka (pšenični gluten, jajca) ričota z bio govejim mesom in bio zelenjavo (ječmenov gluten) solata iz bio kumar	bio kefir (mlečne beljakovine, laktoza) bio ajdov kruh (pšenični gluten)
<i>petek</i>	sirova štručka (pšenični gluten, mlečne beljakovine, laktoza) navadni jogurt s sadjem (mlečne beljakovine, laktoza)	prežgana juha (pšenični gluten, jajca) file postrvi po mlinarsko (ribe) otroci od 1 – 3 let: panirane ribje palčke (pšenični gluten, jajca) zelenjavna priloga melona	mešano sadje

V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

Dober tek