

MAJ



Lešniki so cenjeni zaradi svoje vsestranske uporabe v kulinariki. Uživamo jih lahko surove, pražene, zmlete v moko ali kot del raznovrstnih jedi - od sladic, namazov, do solat in mesnih omak. Zaradi prijetnega, sladkastega okusa so priljubljena sestavina čokolad, pralin in peciva, a nič manj okusni niso tudi kot preprost samostojen prigrizek.

	zajtrk	dop. malica	kosilo	pop. malica
pon. 4.5.	eko mlečni pirin zdrob s kakavom in mletimi lešniki (1,7,8)	kivi	goveja juha, stročji fižol v mesni omaki, gratinirana polenta (1,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
tor. 5.5.	pletenica, bela kava iz eko mleka (1,7)	hruška	korenčkova juha, pečen piščanec, mlinci, sveže zelje s fižolom v solati (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
sre. 6.5.	jajčni namaz, koruzni kruh, domač melisin čaj (1,3,7)	mandarina	ješprenjeva enolončnica z zelenjavo, kruh, krostata z breskvami (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
čet. 7.5.	mesno zelenjavni namaz, ovseni kruh, planinski čaj (1,7)	eko zelenjavni krožnik	cvetačina juha, lasanja, kristalka z lečo (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
pet. 8.5.	med* z maslom, rženi kruh, kakav* (1,7)	jabolko*	juha iz muškatne buče, file repaka v srajčki, eko pire krompir, endivija (1,3,4,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)

V primeru nepredvidenih dogodkov in objektivnih razlogov si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

LEGENDA: snovi ali proizvodi, ki povzročajo alergijo ali preobčutljivost in jih obrok lahko vsebuje: 1. Žita, ki vsebujejo gluten, 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.

*živila so lokalnega porekla