

MAJ



Hren je večletna rastlina. V prvem letu razvije tanek, v drugem letu pa odebeljen koren. Hren zacveti z majhnimi belimi cvetovi, ki so užitni. Korenine lahko izkopavamo čez vse leto, najboljša pa je korenina, izkopana v mesecih, ki se končajo na -r, torej vse od septembra pa do februarja. Takrat ima namreč čvrsto belo meso, polno ostrih sokov, v preostalih mesecih pa to ostrino izgubi zaradi odganjanja listov in cvetenja.

	zajtrk	dop. malica	kosilo	pop. malica
Pon. 13.5.	marelična marmelada, bio kisl smetana, črni kruh, kakav* (1,7)	jabolko*	goveja juha, stročji fižol z mesno omako, zapečena polenta, endivija s krompirjem (1,3,7,9)	masleni piškot (1,7)
Tor. 14.5.	ribji namaz, ovseni kruh, šipkov čaj (1,4,7)	rozine (12) z brusnicami	ohrovtova juha, pečen piščanec, mlinci, kristalka (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Sre. 15.5.	bio mlečni osukanec s posipom (1,7)	bio banane	zelenjavna enolončnica z rdečo lečo, kruh, krostata z breskvami (1,3,7,9)	rogljič (1,7)
Čet. 16.5.	mesno zelenjavni namaz, bio planinski kruh, zeliščni čaj (1,7)	jagode*	korenjeva juha, svinjski zrezek po dunajsko, rizi bizi, rdeča pesa (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Pet. 17.5.	žepek z jabolčnim in vanilija polnilom, bio mleko (1,3,7)	jabolko*	minjonska juha, čevapčiči, ajvar, bio pražen krompir, rdeč radič (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)

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

Jedi solimo premišljeno in uporabljamo tradicionalno morsko sol iz Piranskih solin, ki se prideluje ročno po več kot 700 let starem izročilu. Tako pridelana, nerafinirana sol vsebuje številne, človekovemu organizmu potrebne minerale, ki nastajajo v naravnem okolju.