

# MAJ



Hren pride na naše jedilnike predvsem v velikonočnem času, a bi ga bilo zaradi njegovih številnih dobrih lastnosti dobro uživati pogosteje, a zmerno. Uporablja se njegova valjasta korenina, ki ima zaradi vsebnosti močnega eteričnega olja, oster in pekoč vonj. Vsebuje ogromno vitaminov in mineralov: vitamin C, vitamina B1 in B6, kalij, železo, kalcij, magnezij, fosfor, silicij in eterična olja.

	zajtrk	dop. malica	kosilo	pop. malica
Pon. 20.5.	koruzni mlečni* močnik s posipom (7)	jabolko*	goveja juha, ciganski golaž, kruhova rulada, kristalka (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Tor. 21.5.	makovka, karamelno bio mleko (1,7)	bio banana	porova juha, svinjska pečenka v naravni omaki, smetanovi žličniki, rdeč radič (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Sre. 22.5.	jajčni namaz, koruzni kruh, bio zeliščni čaj (1,3,7)	češnje*	pašta fižol, kruh, domače makove rezine s sladoledom (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Čet. 23.5.	med* z bio maslom, bio knapovski kruh, bela kava iz bio mleka (1,7)	kivi	cvetačina juha, piščančji zrezek v smetanovi omaki, bio pire krompir, zelje v solati (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Pet. 24.5.	hrenovke, gorčica, mojčin kruh, zeliščni čaj (1,7,10)	jagode*	korenčkova juha, testenine karbonara, radič štrucar (1,3,7,9)	sadni jogurt (7)

**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 SO<sub>2</sub>), **13.** Volčji bob in proizvodi iz njega, **14.** Mehkužci in proizvodi iz njih.

\*živila so lokalnega porekla

Jedi solimo premišljeno in uporabljamo tradicionalno morskno 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.