

	<i>ponedeljek</i>	<i>torek</i>	<i>sreda</i>	<i>četrtek</i>	<i>petek</i>
HLADNI meni 1	navihanček marelični, mleko, navadni jogurt (Gpš,J,L)	makova štručka, EGO sadni jogurt, dodatek, sadje (Gpš,L)	mlečni namaz, mini lepinja, napitek, sadni jogurt (Gpš,L)	perutninska hrenovka v hot dog štručki, ketchup, napitek (Gpš,S)	čokoladni muffin, puding vanilija, mleko (Gpš,J,L,S)
HLADNI meni 2	solatni krožnik s popečenim piščancem in rženimi krotoni , sadje (Gr,L,SO2)	piščančji medaljoni s sirom in solato v beli štručki, napitek (Gpš,J,L)	pisana testeninska solata s sirom in zelenjavo, sadje (Gpš,J,L)	chia puding z jagodami, ajdova bombeta (Gpš,L)	testeninska solata s tuno, sadje (Gpš,J,L,R1,SO2)
HLADNI meni 3	sendvič z mortadelo in sirom, napitek (Gpš,L)	polnozrnata testeninska solata z zelenjavo, semeni in jajci, sadje (Gpš,J,L,SO2)	jufka (piščančji kebab, zelenjava, omaka, tortilja), voda z minerali (Gpš,j,L,GS,SO2)	šopska solata, graham žemlja (Gpš,L,SO2)	pica margerita na polnozrnatem testu , napitek (Gpš,L)
TOPLI meni 1	goveji curry, kus kus, sadje (Gku,Gpš)	ričet s klobaso, sadje (svinjina; Gje)	svinjska pečenka, mlinci, dušeno sladko zelje (Gpš,L,J)	mesna pita s porom (mešano meso), sadje (Gpš,J,L)	špageti po milansko (sv.), sadje (Gpš,J,L)
TOPLI meni 2	mlečni riž s kakavom, sadje (eko mlečni riž; L,S)	mladi sir na žaru, popečena zelenjava z lečo (L)	ham and eggs, graham kruh , puding (perutninska; Gpš,J)	tajska enolončnica s tofujem, sadje (S,Gpš)	sipina črna rižota, sadje (M,R2)
KOSILO	svinjski zrezek v lovski omaki, dušen riž, solata, dodatek (Gpš,SO2,L)	goveji sote stroganov, polenta, solata, dodatek (Gpš,L,SO2)	piščančji steak iz pečice, džuveč riž, solata, dodatek (GS)	piščančji zrezek po dunajsko, pražen krompir, solata, dodatek (Gpš,J,L)	segedin, domače pecivo (Gpš,L,J,SO2)

ALERGENI - oznake ob jedeh, ki vsebujejo alergene. Živila v originalni embalaži imajo označene alergene na deklaraciji. Menijske solate, začinjene s kisom, vsebujejo SO2. Kruh vsebuje gluten - Gpš. V primeru, da ni mogoče zagotoviti ustreznih živil, si pridružujemo pravico spremeniti jedilnik.

Pri pripravi jedilnikov stremimo k čim večji pestrosti prehrane, upoštevamo pa tudi želje dijakov. Vsak dan je dijakom na voljo več obrokov, ki so pripravljene v skladu s prenovljenimi Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih, med katerimi lahko izbirajo.