

	<i>ponedeljek</i>	<i>torek</i>	<i>sreda</i>	<i>četrtek</i>	<i>petek</i>
HLADNI meni 1	roglič, EGO navadni jogurt, sadje (Gpš,J,L)	šunka, sir in zelenjava v štručki, napitek (Gpš,L)	piščančja hrenovka v hot dog štručki, ketchup, napitek (Gpš)	čokoladni muffin, mleko, puding vanilija (Gpš,J,L,OI,S)	mlečni namaz, mini lepinja, sadni jogurt, napitek (Gpš,L)
HLADNI meni 2	solatni krožnik z rakovimi kleščami, sadje (Gpš,R1,R1,M,J,L,SO2)	čokoladni krof z vanilijevo kremo, sadni jogurt, napitek (Gpš,J,L,OI,S)	rezano sadje, polnozrnato pecivo (Gpš,J,L)	toast (šunka, sir), napitek 0,2L (Gpš,L)	burger z zelenjavo in omako v sezam bombeti, napitek 0,2L (Gpš,J,L,GS,SO2)
HLADNI meni 3	marmelada, maslo, graham kruh , jogurt, napitek (Gpš,L)	solatni krožnik s popečenim piščancem in rženimi krotoni , sadje (Gr,L,SO2)	solatni krožnik s taquitosi, sadje (Gpš,L,SO2)	solatni krožnik s polnozrnatim kus kusom in tunino, sadje (Gku,R1,L,SO2)	polnozrnat kosmiči z rozinami, sadjem in jogurtom, napitek (Gpš,L)
TOPLI meni 1	piščančji zrezek po dunajsko, zeljna solata s fižolom (Gpš,J,L,SO2)	njoki s čemaževo omako, sadje (Gpš,J,L)	svinjski paprikaš, kruhova rezina (Gpš,J,L)	makaronovo meso, sadje (svinjina; Gpš,J,L,SO2)	pica s tuno, napitek (Gpš,R1,L)
TOPLI meni 2	bio mlečni riž s kakavom sadje (Gpš,J,L)	pečena polenta z mocarelo, šparglji, paradižnikom in pršutom, sadje (L)	curry enolončnica s čičeriko in zelenjavo, sadje	zdrobova rezina s kremno lečino omako, sadje (Gpš,L)	sojin polpet, dušen ohrovt s piro, sadje (Gpi,Gpš,J,L,S)
KOSILO	svinjski zrezek v lovski omaki, testenine, solata, dodatek (Gpš,L,J,SO2)		piščančji zrezek v smetanovi omaki s šparglji, pire krompir, solata, dodatek (Gpš,L)	svinjska pečenka, mlinci, solata, dodatek (Gpš,J,L,SO2)	ocvrte perutničke, pražen krompir, solata, dodatek (Gpš,J,L,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 pripravljeni v skladu s prenovljenimi Smernicami zdravega prehranjevanja v vzgojno-izobraževalnih zavodih, med katerimi lahko izbirajo.