

	<i>ponedeljek</i>	<i>torek</i>	<i>sreda</i>	<i>četrtek</i>	<i>petek</i>
HLADNI meni 1	masleni rogljič, EGO navadni jogurt, študentska hrana, sadje (Gpš,J,L,A,Oo,OI,Oi)	hrenovka v hot dog štručki, napitek (Gpš)	makova štručka, maslo, med, sadni jogurt, napitek (Gpš,L)	perutninski wrap (pišč. fingersi, zelenjava, omaka, tortilija), napitek (Gpš,J,L)	orehov štrukelj, navadno mleko, navadni jogurt (Gpš,J,L,Oo)
HLADNI meni 2	piščančja šunka, sir in solata v beli žemlji, napitek, sadje (Gpš,L)	ovseni kosmiči s sadno granolo, rezanim sadjem in navadnim jogurtom, mini bombetka s semeni (Gpš,Go,L)	perutninski čevapčiči z ajvarjem v lepinji, navadni jogurt (Gpš,L)	solatni krožnik s polnozrnatimi testeninami , rakovimi kleščami in zelenjavo, sadje (Gpš,J,R1,S)	domač tunin namaz s sladko koruzo v stoletni štručki, napitek, sadje (Gpš,R1,J,L)
HLADNI meni 3	kumarična solata z jogurtom in kopercem, graham pecivo (Gpš,L)	polnozrnata kus kus solata s čičeriko, bučkami in popečenim piščancem, sadje (Gku,SO2)	solatni krožnik s piščancem, nektarino, graham krotoni in gorčičnim prelivom, sadje (GS,Gpš)	proteinski box (skuta, grški jogurt, ovseni kosmiči , rezano sadje, chia semena), mini pekovsko pecivo (Gpš,J,L,Go)	solatni krožnik s piščanjimi trakci, rženimi krotoni in zeliščnim prelivom (Gr,L)
TOPLI meni 1	piščanec na žaru, popečena zelenjava s čičeriko	pašta fižol s klobaso, sadje (sv.; Gpš,J,Z)	kotlet v hrenovi omaki, pražen krompir (Gpš,L)	piščančji trakci s porom in papriko, testenine, sadje (Gpš,J,L)	pečeno bedro (perutnina), testeninska solata (Gpš,J,L)
TOPLI meni 2	pica margarita, napitek (Gpš,L)	testenine ala zelenjavni pad thai, sadje (Gpš,J,S)	polnjena bučka s kus kusom in sirom, paradižnikova omaka (Gpš,Gku,L)	carski praženec s sadnim prelicom, sadje (Gpš,J,L)	prosena kaša kuhana na mleku z medom, sadje (Go,L)
KOSILO					

ALERGENI - oznake ob jedeh, ki vsebujejo alergene. Živila v originalni embalaži imajo iznačene 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.