

	<i>ponedeljek</i>	<i>torek</i>	<i>sreda</i>	<i>četrtek</i>	<i>petek</i>
<i>HLADNI meni 1</i>	štručka kraljeva fit (veganska), EGO sadni jogurt, sadje (Gpš,L)	sirov burek, navadni jogurt (Gpš,J,L)	maslo, marmelada, mlečna štručka, napitek, jogurt, sadje (Gpš,L)	perutninska salama, sir in zelenjava v štručki, napitek (Gpš,L)	
<i>HLADNI meni 2</i>	solatni krožnik s polnozrnatim kus kusom in tuno, sadje (Gku,R1,SO2,L)	giros (pišč. trakci marinirani v jogurtu, solata, omaka, tortilja), napitek (Gpš,J,L,GS;SO2)	solatni krožnik z mocarelo, paradižnikom, popečenim piščancem in pol. testeninami (klasični preliv; Gpš,J,SO2)	navihanček vanilija, puding čokolada, napitek, sadje (Gpš,J,L,S)	
<i>HLADNI meni 3</i>	suha salama, sir in solata v črni žemlji, napitek (Gpš,L)	ječmenova solata s pestom, olivami in rukolo, sadje (Gje,L,SO2)	piščančji fingersi z zelenjavo in omako v štručki, napitek (Gpš,J,L,GS,SO2)	testeninska solata s polnozrnatimi testeninami po grško, sadje (Gpš,J,L,SO2)	
<i>TOPLI meni 1</i>	špageti po milansko, sadje (vsebuje svinjino; Gpš,J,L)	polnjena bučka z mletim mesom, polnozrnatimi kus kus (Gku)	pašta fižol s hrenovko, sadje (Gpš,J)	ocvrte perutničke, francoska solata (Gpš,J,L,GS,SO2)	
<i>TOPLI meni 2</i>	pica margerita, napitek (Gpš,L)	carski praženec, sadni jogurt (Gpš,J,L)	sesekljana pečenka iz sojinega mesa s paradižnikovo omako, pire krompir, sadje (Gpš,S)	ohrovtova enolončnica, dodatek (Gpš)	
<i>KOSILO</i>	pečenica (sv.), matevž, kisló zelje, dodatek (Gpš,SO2)	mučkalica s svinjskim mesom, kruhova rezina, solata, dodatek (Gpš,J,L)	piščančji zrezek v omaki z grahom, dušen riž, solata, dodatek (Gpš,L)	puranji ragu, pisane testenine (bela in polnozrnata moka), solata, dodatek (Gpš,J,L)	

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.