

OHROVT



Ohrovt, tako kot zelje, brokoli in brstični ohrovt, sodi v skupino kapusnic. Pri ohrovtu je glava, za razliko od drugih vrst zelja, bolj razrahljana, listi pa so bolj ali manj rebrasti in nakodrani ter temnejše barve. Aroma je bolj omiljena. Kapusnice so odporne na nizke temperature, zato jih lahko dobimo na tržišču skozi celo leto. Sezonsko obdobje rasti pa je od sredine zime do začetka pomladi, kadar ima ohrovt slajši okus.

	zajtrk	dop. malica	kosilo	pop. malica
Pon. 19.10.	pašteta s šunko, ovseni kruh, ščep kislega zelja, šipkov čaj (1,7)	jabolko*	goveja juha, golaž, široki rezanci z drobtinami, kristalka z eko korenčkom v solati (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Tor. 20.10.	marelična marmelada, maslo, ajdov kruh, kakav* (1,7)	mandarina	brokolijeva juha, štefani pečenka, pire krompir, sladko zelje v prikuhi (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Sre. 21.10.	jajčni* namaz, ščep eko korenčka, koruzni kruh, zeliščni čaj (1,3,7)	naši	enolončnica z rdečo lečo in zelenjavo, kruh, domača skutna* zavihanka (1,3,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
čet. 22.10.	makovka, vanilijevo mleko* (1,7)	hruška	čebulna juha, pečen piščanec, mlinci, rdeč radič s krompirjem v solati (1,7,9)	sadni krožnik, kruh (1)
Pet. 23.10.	koruzni mlečni močnik s posipom (7)	grozdje	juha iz muškatne* buče, džuveč s svinjskim mesom, rdeča pesa v solati (1,7,9)	ovseni piškot, čaj (1,8)

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 SO₂), **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.