

# ALERGENI IN PODATKI O NJIH

Na spodnjem seznamu so naštetje snovi, ki lahko povzročijo alergične reakcije. Če ste občutljivi na katero od spodnjih sestavin, pozorno spremljajte oznake na naših jedilnikih. Če je vaša alergija zelo resna, pa **ob vsakem naročilu** priporočamo posvet s kuhinjskim osebjem.

- 1. Gluten vsebujejo žita (zlasti pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut) in proizvodi iz njih.** V naši kuhinji se gluten pojavlja v jedeh, ki vsebujejo moko (razen koruzne moke), npr. v testu pri picah, testeninah, hamburgerjih in sendvičih, v skorji ocvrtih jedi, nekaterih sladica ipd.
- 2. Raki in proizvodi iz njih.** V naši kuhinji se uporabljajo predvsem škampi, in sicer za pripravo jedi z morskimi sadeži, npr. morske rižote in morske pice.
- 3. Jajca in proizvodi iz njih.** Jajca se v naši kuhinji uporabljajo kot dodatek jedem, npr. na pici ali vegetarijanskem krožniku, še pogosteje pa kot sestavni del, npr. v testeninah, skorji ocvrtih jedi, majonezi, biftku ipd.
- 4. Ribe in proizvodi iz njih.** Pri nas se ribe pojavljajo kot dodatek na pici (sardelice), v solati (tuna) ali kot samostojna ribja jed (oslič, postrv).
- 5. Arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih.** V naši kuhinji arašidov in proizvodov iz njih praviloma ne uporabljamo, ne moremo pa z zagotovostjo trditi, da se sledi arašidov ne pojavljajo v katerem od predpripravljenih izdelkov.
- 6. Zrnje soje in proizvodi iz njega.** Sojo kot tako v naši kuhinji sicer zelo redko uporabljamo, vendar pa se sledi soje pogosto pojavljajo kot sestavni del mesnin, npr. šunke ali suhe salame na picah, v sendvičih, narezkih ipd.
- 7. Mleko in mlečni izdelki, ki vsebujejo laktozo.** Mlečni izdelki se v naši kuhinji zelo pogosto uporabljajo, npr. kot sir na picah, v sendvičih, solatah, kruhkih, kot sestavina v solatnih prelivi ipd. Mleko se pojavlja tudi v sladica, omakah ipd.
- 8. Mandlji, lešniki, orehi, indijski ter brazilski oreščki, ameriški orehi, pistacija, makadamija in proizvodi iz teh oreškov.** Od oreškov v naši kuhinji uporabljamo predvsem orehe in lešnike, in sicer pri pripravi sladice, npr. gibanice, palačink z orehi ipd.
- 9. Listna zelena in proizvodi iz nje.** Zelena je stalnica v naši kuhinji, to pa zato, ker je sestavni del začinjenih mešanic, ki jih uporabljamo za pripravljanje mesa, priloge, omak in podobnega. Skoraj vsaka jed, ki vsebuje sol, lahko vsebuje tudi sledi zelene.
- 10. Gorčično seme in proizvodi iz njega.** Gorčico v naši kuhinji uporabljamo kot del priloge k jedem z žara, npr. čevapčičem, kotletu ipd.
- 11. Sezamovo seme in proizvodi iz njega.** Sezama oz. sezamovih semen v naši kuhinji praviloma ne uporabljamo. Tudi kruh, ki ga večinoma pripravljamo sami, sezama ne vsebuje.
- 12. Hrana, ki vsebuje žveplov dioksid ali sulfite v koncentraciji več kot 10 mg/kg ali 10 mg/l.**
- 13. Volčji bob in proizvodi iz njega.** Volčjega boba v naši kuhinji ne uporabljamo.
- 14. Mehkužci in proizvodi iz njih.** V naši kuhinji od mehkužcev uporabljamo predvsem lignje in školjke, ki se pojavljajo kot sestavni del različnih morskih jedi.



Srečko Arhar s. p., Sorška cesta 10b, 4220 Škofja Loka

**Telefon : 04/5151520    Mobitel : 051320520**

**V Feliksovi ponudbi, poleg pestre izbire malic, nudimo tudi kosila.**

**KOSILO VSEBUJE: JUHO+MALICO+SLADICO OZIROMA SADJE**

**Cena malice je 5,00 €**

**Cena kosila je 7,50 €**

Kot vedno Vam pri Feliksu nudimo še pestro izbiro stalnih malic:

- **Malica 3:** Pojedina Feliks – zrezek in pečenka s prilogo, solato in kruhom (1,3,7,9)
- **Malica 4:** Pizza s sirom in šunko ali sirom in zelenjavo (1)
- **Malica 5:** Ocvrti sir s prilogo, tatarsko omako, solato in kruhom (1,3,7,9,12)
- **Malica 6:** Velika solata Feliks – sestavljena sveža solata s prelivom po izbiri, sadjem in kruhom (1,7,9)
- **Malica 7:** Nadevani kruhki (s šunko, tuno in zelenjavo) s tatarsko omako (1,7,9)
- **Malica 8:** Miks svežih solat s piščančjim zrezkom (ocvrtim ali pečenim), prelivom po izbiri in kruhom (1,7,9)
- **Malica 9:** Dnevni ribji meni s prilogo, solato in kruhom\* (1,3,4,9,12,14)
- **Malica 10:** Dnevni vegetarijanski meni\* (1,9)

\*Malica je določena dnevno. Pokličite in se pozanimajte, kaj nudimo danes.

**Malice razvažamo od 8:30 do 15:00 ure.**

Ostalo ponudbo lahko najdete na spletni strani [www.feliks.si](http://www.feliks.si) ali pa nas pokličite in sporočite svoje želje.

**Četrtek, 1. 3.:**

1. Malica: PIŠČANEC NA ŽARU, DJUVEČ RIŽ, SOLATA, KRUH. (1,9)
2. Malica: KROMPIRJEVA MUSAKA S SIROVIM PRELIVIM, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Petek, 2. 3.:**

1. Malica: PLESKAVICA, PEČEN KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,9)
2. Malica: ŠPAGETI CARBONARO, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Sobota, 3. 3.:**

1. Malica: PURAN V OMAKI, PRILOGA, SOLATA, KRUH. (1,7,9)
2. Malica: PONUDBA DNEVA (1,3,4,7,9,12)

**Ponedeljek, 5. 3.:**

1. Malica: DUNAJSKI ZREZEK, KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: MAKARONOVO MESO, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Torek, 6. 3.:**

1. Malica: ZREZEK V GOBOVI OMAKI, PRILOGA, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: MINEŠTRA Z MESOM, PECIVO, KRUH. (1,3,7,9)

**Sreda, 7. 3.:**

1. Malica: SVINJSKI ZREZEK S SIROM, POMFRIT, SOLATA, KRUH. (1,7,9)
2. Malica: MESNI GOLAŽ, PRILOGA, SLADICA, KRUH. (1,7,9)

**Četrtek, 8. 3.:**

1. Malica: SV. ZAREBRNICA PO LOVSKO, PIRE, SOLATA, KRUH. (1,7,9)
2. Malica: MESNI FRIKASE, PIRE, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Petek, 9. 3.:**

1. Malica: PARIŠKI ZREZEK, KUHAN KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: RIČET, SUHO MESO, SADJE, KRUH. (1,9)

**Sobota, 10. 3.:**

1. Malica: KUHAN KLOBASA, KROMPIRJEVA SOLATA, KRUH. (1,9)
2. Malica: PONUDBA DNEVA (1,3,4,7,9,12)

**Ponedeljek, 12. 3.:**

1. Malica: ZREZEK Z JAJCEM, POMFRIT, SOLATA, KRUH. (1,3,9)
2. Malica: BORANJA Z MESOM, SADJE, KRUH. (1,9)

**Torek, 13. 3.:**

1. Malica: PIŠČANČEV PAPRIKAŠ, ZDROBOV CMOK, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: LAZANJA Z MESOM IN PRELIVOM, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Sreda, 14. 3.:**

1. Malica: DUNAJSKI ZREZEK, PRAŽEN KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: PAŠTA FIŽOL, KLOBASA, SADJE, KRUH. (1,9)

**Četrtek, 15. 3.:**

1. Malica: PEČENICA, KISLA REPA+KISLO ZELJE, SADJE, KRUH. (1,9)
2. Malica: ZREZEK PO DUNAJSKO, PRILOGA, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Petek, 16. 3.:**

1. Malica: SVINJSKA PEČENKA, KROMPIR, SADJE, KRUH. (1,9)
2. Malica: ŠPAGETI S PARADIŽNIKOVO OMAKO, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Sobota, 17. 3.:**

1. Malica: ZREZEK FELIKS, PRILOGA, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: PONUDBA DNEVA. (1,3,4,7,9,12)

**Ponedeljek, 19. 3.:**

1. Malica: OCVRTI KANELONI, FRANCOŠKA SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: KOTLET NA ŽARU Z OBLOGO, DJUVEČ RIŽ, SOLATA, KRUH. (1,9)

**Torek, 20. 3.:**

1. Malica: TESTENINE Z MESOM, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: PARIŠKI ZREZEK, PEKARSKI KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Sreda, 21. 3.:**

1. Malica: DUŠENO SVINJSKO PLEČE, PRILOGA, SOLATA, KRUH. (1,9)
2. Malica: VAMPI, POLENTA S SIROM, SOLATA, KRUH. (1,7,9)

**Četrtek, 22. 3.:**

1. Malica: OCVRTI PIŠČANEC, KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: RAGU Z MESOM, KROMPIRJEVI SVALJKI, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Petek, 23. 3.:**

1. Malica: GOBOVA JUHA S KROMPIRJEM IN MESOM, PECIVO, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: MESNA RIŽOTA Z ZELENJAVO, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Sobota, 24. 3.:**

1. Malica: KROMPIRJEV GOLAŽ S HRENOVKO, SADJE, KRUH. (1,7,9)
2. Malica: PONUDBA DNEVA (1,3,4,7,9,12)

**Ponedeljek, 26. 3.:**

1. Malica: LOVSKA PEČENKA, PRILOGA, SOLATA, KRUH. (1,9)
2. Malica: ŠPAGETI PO BOLONJSKO, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Torek, 27. 3.:**

1. Malica: PURAN PO PARIŠKO, PIRE KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: TESTENINE CARBONARO, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Sreda, 28. 3.:**

1. Malica: SVINJSKA PEČENKA, PRAŽEN KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,9)
2. Malica: MESNA RIŽOTA Z ZELENJAVO, SOLATA, KRUH. (1,9)

**Četrtek, 29. 3.:**

1. Malica: OCVRTI PIŠČANEC, PIRE KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: ČUFTI V PARADIŽNIKOVI OMAKI, PIRE KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,7,9)

**Petek, 30. 3.:**

1. Malica: NADEVAN ZREZEK V OMAKI, KRUHOV CMOK, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: OCVRTI OSLIČ, PIRE KROMPIR, SOLATA, KRUH. (1,3,7,9)

**Sobota, 31. 3.:**

1. Malica: KROMPIRJEVA JUHA Z MESOM, PALAČINKE, KRUH. (1,3,7,9)
2. Malica: PONUDBA DNEVA (1,3,4,7,9,12)

***EKIPA FELIKSA VAM ŽELI DOBER TEK IN  
OBILO KULINARIČNIH UŽITKOV.***