



**THERMANA**  
HOTELI | MEDICINA | WELLNESS | KONGRESI

## Gostinska ponudba

Vrhunski ambient in odlična kulinarika  
ustvarjata edinstveno doživetje.

SLO

# Kakšni so Okusi Laškega v Thermani?

Laško ima okus po lokalno značilni pregreti smetani, ki svoj pravi odtenek dobi v krušni peči. Laško je zdravo kot med, ki ga tudi v zdraviliških parkih nabirajo čebele. Laško je lahko, a polno kot njegovo pivo. Diši po divjih in gojenih zeliščih. Preseneča z okusi, ki si jih želite odnesti s seboj.

Dandanes štejejo doživetja, ki so raznolika, prav vsem pa je skupno to, da ustvarajo spomine. Tudi kulinarika vse bolj postaja doživetje. Krepi se zavedanje o kvalitetni hrani, ki je sveža, iz lokalno pridelanih sestavin. Krepijo se kulinarična popotovanja in pri razvoju turističnih destinacij vse bolj v ospredje prihaja gastronomija, saj sodi tradicionalna kuhinja vsake

regije oz. destinacije med prvine, ki vse bolj zanimajo sodobnega turista. Kolektivna blagovna znamka Okusiti Laško predstavlja našo tradicijo, kakovostno in sonaravno, upoštevajoč trajnostni vidik in zgodbe ter okuse Laškega. V Laškem razvajamo z okusi in gostoljubnostjo.



## Laška medenka – destinacijska slaščica

Laška medenka je naša hišna specialiteta. Narejena izpod rok delu predanih hišnih slaščičarjev, iz vrhunskih sestavin lokalnega porekla, iz pregretesmetane, ki je kulinarična posebnost tega predela Slovenije.

Ob okušanju hišne Laške medenke se prepletajo okusi medu, skute, pregrete smetane in orehov. Laška medenka je s svojo okusnostjo in kreativnostjo hitro našla pot do src naših gostov in postala tudi destinacijska slaščica.

V njej uživamo s spoštljivostjo do živil, ki jo sestavljajo in katerih visoka kvaliteta terja mnogo časa in potrpežljivosti. Toplo priporočamo.



# Odmori za kavo



## GOSTINSKA PONUDBA

### **STANDARD 1 3,50€/osebo**

Kava, mleko  
Čaj, limona

**Alergeni:** 1,9

### **STANDARD 2 4,50€/osebo**

Kava, mleko  
Čaj, limona  
Masleni rogljički (2 kosa/osebo)

**Alergeni:** 1,6,9

### **STANDARD 3 6,50€/osebo**

Kava, mleko  
Čaj, limona  
Buhtelj (1 kos/osebo)  
Sadje (10 dag)

**Alergeni:** 1,6,9

### **STANDARD 4 8,00€/osebo**

Kava, mleko  
Čaj, limona  
Masleni rogljički (2 kosa/osebo)  
Makovo pecivo z jabolki (2 kosa/osebo)  
Sadje (10 dag)

**Alergeni:** 1,6,9

Odmori vključujejo 3dl vode iz pipe po osebi.

### **MEDENI ODMOR 11,00€/osebo**

Medena limonada z meto   
Naravna voda s kolobarji limone in zelišči  
Sir z medom in domačo marmelado   
Medeni pirini piškotki   
Čebelji pik  
Laška medenka   
Narezano sveže sadje

**Alergeni:** 1,3,6,9

### **ODMOR PO LAŠKO 10,00€/osebo**

Termalna voda Laško  
Šunka v kruhovem testu  
Prsjača s pregreto smetano  
Ocvrti čebulni obročki  
Laška medenka   
Torta s temnim pivom Thermana

**Alergeni:** 1,3,6,9,14



# Stoječe mini pogostitve



[www.thermana.si](http://www.thermana.si)

## GOSTINSKA PONUDBA

### AYURVEDA 13,00€/osebo

Termalna voda Laško  
Ayurvedski čaj  
Ingverjev napitek s pomarančo  
Zelenjavni napitek s kokosovim mlekom  
Osvežilna solata v kozarčku  
Vegetable munchurian  
(ocvrte zelenjavne kroglice s sojino omako)  
Onion pakoda (čebula v riževem in čičerikinem testu s  
čilijem, ingverjem, kurkumo in sladko pikantno omako)  
Sveže sadje s kokosovo moko

Alergeni: 1,2,3,6,9



### OKUSI SLOVENIJE 15,00€/osebo

Kranjska klobasa na hrustljavem kruhu  
Zapečena koruzna polenta s panceto  
Mladi sir z zelišči  
Marinirani kalamari  
Jabolčni zavitek  
Mini gibanica  
Narezano sveže sadje

Alergeni: 1,3,6,9

### OKUSI LAŠKO

17,00€/osebo

Natrgana popečena govedina z zelenjavo in ravigotsko omako

\* (Govedina - Kmetijska zadruga Laško)  
Dimljena postrv s hrenovo omako na ajdovem blinu  
\*(Dimljena postrv - Ribogojnica Ferlič, tatarska ajda - Kmetija Sinkovič)

Sirova pralina  
\*(Skuta - Kmetija Knez)  
Zeliščne palačinke (z zelišči iz hišnega zeliščnega vrta)  
Ajdova kaša s sezonsko zelenjavo

\* (Kmetija Sinkovič)  
Potica s pregreto smetano  
\*(Pregreta smetana - Kmetija Knez)  
\* Laška medenka - Hišna in destinacijska slaščica  
\* Medena limonada z meto

Alergeni: 1,3,6,7,9,14

### LOKALNO IN REGIONALNO NA KROŽNIKH 15,00€/osebo

Namazi iz Knezove skute s svežimi zelišči  
Thermanina hišna pašteta v koruznem hlebčku  
Izbrani siri z lokalnim medom in domačo marmelado  
Suhe mesnine, hišni kruh  
Češplje v pivovem testu  
Zavitek z ajdovo kašo na jabolčni čežani  
Narezano sveže sadje

Alergeni: 1,3,6,9,14



# Dodatki



## DODATKI COFFEE BREAK

### SLANI PRIGRIZKI

Grisini s pršutom (2 kosa/osebo)

**3,50 €** Alergeni: 1,6,9

Kanape mesni in vege (2 kosa/osebo)

**4,00 €** Alergeni: 1,6,9,14

Mini bombetka - sendvič (1 kos/osebo)

**3,00 €** Alergeni: 1,3,6,9

Sendvič Kornspitz (1 kos/osebo)

**3,50 €** Alergeni: 1,3,6,9

Mesne kroglice (2 kosa/osebo)

**2,50 €** Alergeni: 1,2,6,9

Mini burger - vegi ali mesni (1 kos/osebo)

**3,50 €** Alergeni: 1,3,6,9

Šunka v testu (2 rezini/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9,14

Hrustljavi kruhek s kranjsko klobaso (2 kosa/osebo)

**3,00 €** Alergeni: 1,6,9

Pečena hrenovka v listnatem testu (1 kos/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Mini vege in mesna tortilje (2 kosa/osebo)

**3,00 €** Alergeni: 1,6,9

Hrustljave bruskete (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Ocvirkovka (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Muffin s šunko in sirom (1 kos/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Riževe kroglice s pršutom (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Polenta s slanino (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,9

Nabodalo s kožicami (2 kos/osebo)

**3,00 €** Alergeni: 5

Prekajen losos v ovoju črne palačinke (2 kosa/osebo)

**3,50 €** Alergeni: 1,6,7,9

Polnozrnati kruhki z zeliščnimi namazi (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Mini muffin (zeliščni, pivovski) (2 kosa/osebo)

**2,50 €** Alergeni: 1,6,9

Ocvrta zelenjava s salsa (5 dag/osebo)

**1,50 €** Alergeni: 1,6,9

Zelenjavni žepek (1 kos/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Zelenjavna pogáča (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Čebulni obročki (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Sirove praline s pistacijami (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,3,6,9

Sadna sirova nabodala (2 kosa/osebo)

**3,50 €** Alergeni: 3,9

Oreščki in suho sadje (5 dag/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 3

Sveže sadje (15 dag/osebo)

**2,50 €** Alergeni: -

### SLADKI PRIGRIZKI

Masleni rogljički (2 kosa/osebo)

**1,50 €** Alergeni: 1,6,9

Domači rogljički s semeni (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,3,6,9

Mini dvobarvni rogljički (2 kosa/osebo)

**1,70 €** Alergeni: 1,3,6,9

Mini Laška medenka (1 kos/osebo) 

**2,50 €** Alergeni: 1,3,6,9

Mini potičke - rezane (2 kosa/osebo)

**2,50 €** Alergeni: 1,3,6,9

Mini potička z orehi (1 kos/osebo)

**3,00 €** Alergeni: 1,3,6,9

Mignoni mini razni (2 kosa/osebo)

**2,50 €** Alergeni: 1,6,9

Mini štrudelj (1 kos/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Mini muffin (2 kosa/osebo)

**2,50 €** Alergeni: 1,6,9

Buhtelj (1 kos/osebo)

**1,50 €** Alergeni: 1,6,9

Makovo pecivo z jabolki (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,3,6,9

Torta s temnim pivom (1 kos/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Sadna krostata (1 kos/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Ameriške palačinke s prelivom (1 kos/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Ocvrta jabolka v pivovem testu (2 kosa/osebo)

**2,00 €** Alergeni: 1,6,9

Krema v kozarčku (1 kos/osebo)

**1,50 €** Alergeni: 1,6,9

Sladko - slano pecivo (5 dag/osebo)

**1,50 €** Alergeni: 1,3,6,9

Medenjaki (2 kosa/osebo)

**1,50 €** Alergeni: 1,6,9

### OSTALO

Čaj Popotnega meniga 

**2,40 €** Alergeni: -

Ječmenova kava

**2,20 €** Alergeni: 1,9

Sok steklenička 0,2 L

**3,50 €** Alergeni: -

Naravna voda z zelišči in limono 1 L

**3,50 €** Alergeni: -

Postrežnina vode 1 L

**2,00 €** Alergeni: -



# Menuji za seminarje in poslovna srečanja



## MENU I. "OKUSI LAŠKO"



Pena dimljene postrvi s hrenovo omako, marinirane rezine postrvi v pivu, poširan kanelon postrvi v hrustljavem ovoju

Juha iz zelišč in krompirja

Hrbet mladega goveda s špinačo in jurčki ovit v svinjsko mrežico, omaka temnega piva, skutin kipnik, pivov cmok, koruzna polenta z meto, zelenjava

Kolač iz pregrete smetane, pečene slive z medom, jogurt, skuta, orehi

**36,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,7,9,10



## MENU II. Medeni menu

Goveji hrbet glaziran z medom, pečen mladi sir, hruškova sekanica z medom, fermentirana rdeča čebula

Medeno – kisla zelenjavna juha iz pečice

Svinjska potrebušina s hrustljavo medeno skorjo  
Pire korenja, glazirana pesa, krompir z zelišči

Medena rezina z orehi, borovničev pišket s sibirsko borovnico, krema breskev in medu  
ali  
Laška medenka

**36,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,9



## MENU III. Pivovski menu

Prekajeni goveji jezik, marinirana gomoljna zelenjava v svetlem pivu  
Bučna majoneza, gel temnega piva, kruh z zelišči

Pivovska juha, popečene kruhove kocke s tatarsko ajdo

Na nizki temperaturi pečeno teleče pleče v pivski marinadi, redukcija temnega piva  
Hišni štrukelj s pregreto smetano, popečena vrtna zelenjava, olje materine dušice

Čokoladni narastek s kremo temnega piva, zmrzlina z izvlečkom svetlega piva, lešnikov drobljenec, jagodičevje

**36,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,9



## MENU IV. Mediteranski menu

Brancinov karpačo, pomarančno olje, mlada solata s kaprami in inčuni

Juha iz vongol, rakov bisque, ocvrta polenta v zeliščih

Morska žaba iz pečice, pire sladkega krompirja, mladi por, limonina pena, peteršiljev čips

Pomarančna torta s pravo čokolado in piransko soljo, sivkin drobljenec, mangov pire

**36,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,5,6,7,8,9,10



## MENU VI.

Kremna krompirjeva juha s popečeno slanino in peno iz praženih bučnih semen

Aj dov zvitek s peno pregrete smetane z zelišči, črna leča, kruhovi ocvirki

File mladega piščanca v hrustljavem ovoju na beli, koruzni in  
sipini polenti s paradižnikovim konkasejem in zelenjavno krešo

Cheesecake s sezonskim sadjem, sadni čatni

**36,00€/osebo**

Alergeni: 1,6,9,10



## MENU V.

Jeterni pate, marmelada sibirske borovnice, kruhov opečenec

Paradižnikova panacota, kraška panceta

Koruzna juha, kokice, bučno olje

Goveji hrbet „Sous Vide“, zeleni poper, fižol v slanini

Zelenjavni štrukeljc, sezonska zelenjava kuhan v sopari

Mousse jagode, jagode s čokolado, meta

**36,00€/osebo**

Alergeni: 1,6,9,11,14



## MENU VII.

Popečene rezine dimljene klobase, poširano jajce, sezonske solate, staran jabolčni kis

Porova juha s krompirjem

Zvitki smuča z mlado blitvo na njokih muškatne buče,  
omaka iz pesta bazilike, bučnih semen in pečenih paradižnikov

Telečji hrbet, suhe fige v omaki, zapečen štrukelj iz pregrete smetane,  
krompir iz pečice, zelenjavni šopek

Tris čokolade, pomaranča

**40,00€/osebo**

Alergeni: 1,6,9,10



### MENU VIII.

Savinjski želodec, zelenjavna terina, zeliščni sir kmetije Knez

Čista juha z vloženim mesom in zelenjavo

Ramstek na žaru z zeliščnim maslom, bučke, paradižnik, olive, pečen krompir

Karamelna strjenka na pirinem testu, praženi lešniki, karamelna omaka, hrustjava sladkorna čipka

**38,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,9,10,11



### MENU IX.

Piščančji galantin, zelenjava kuhanja v sopari, jogurtova krema, kurkuma, žajbelj

Kremna juha iz zelene

Gratiniran file morske ribe z bešamelno omako, gorgonzolo, cheddar sirom, dimljenim sirom in krušnimi drobtinami, paleta sezonske zelenjave

Svinjska ribica v hrustljavem ovoju, portska omaka, krema korenja z ingverjem, ješprenova kaša s pinjolami, zdrobova kroglica, glazirana zelenjava

Borovnice, grški jogurt, melisa

**40,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,7,9,10,14



### MENU X. Degustacijski menu

Pena dimljene postrvi s hrenovo kremo, marinirane rezine postrvi s sušenim paradižnikom, koromačem in balzamičnim kaviarjem, kanelon postrvi v peteršiljevem ovoju z zeliščno emulzijo, solatke in zelišča

Gobova juha z jurčki iz pečice

Ravioli z žajbljem in popečenimi repki morskih rakcev

Pečen file brancina, krompirjeva krema s tartufato, sotirani zelenjavni rezanci, ragu iz školjk, paradižnika in špinače

Ocvrt sladoled s kokosom, kaša karameliziranih jagod

**42,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,5,6,7,8,9,14



### MENU XI. Degustacijski menu

Variacija pljučnega fileja z zelišči (carpaccio, sekanica, tagliata, oljčno olje, limonin sok, kreša, pesini lističi, motovilec, dimljen sir)

Juha letnega časa

Široki rezanci, jurčki, ajdova kaša, lističi kozjega sira

Jagnječja zarebrnica z zeliščno skorjico, rožmarinov pire, gomoljasta zelenjava

Čokoladni soufflé s tekočo sredico in hišnimi čatniji

**44,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,9,10,14



## MENU XII. Ayurvedski menu

CHAPATI

(nevzhajan indijski kruh)

PANEER PAKORA

(sir v riževem testu s čilijem, ingverjem, kurkumo in pikantno omako)

VEGETABLE SOUP

(zelenjavna pikantna juha)

SPINICH RICE

(basmati riž s špinačo)

ALU KOFTA

(ocvrte zelenjavne kroglice v paradižnikovi omaki)

CABBAGE THORAN

(sveže zelje s šalotko in začimbami)

RAS MALAI

(skutine kroglice v smetanovi omaki)

**32,00€/osebo**

Alergeni: 1,2,3,6,9,10



## MENU XIII. Veganski menu

Bučkini rezanci marinirani z limono in oljčnim oljem, sekanica melanganov s sezamovim oljem, ocvrta bela polenta z jurčki, čips rdeče pese

Petersiljeva juha z grahovim žličnikom

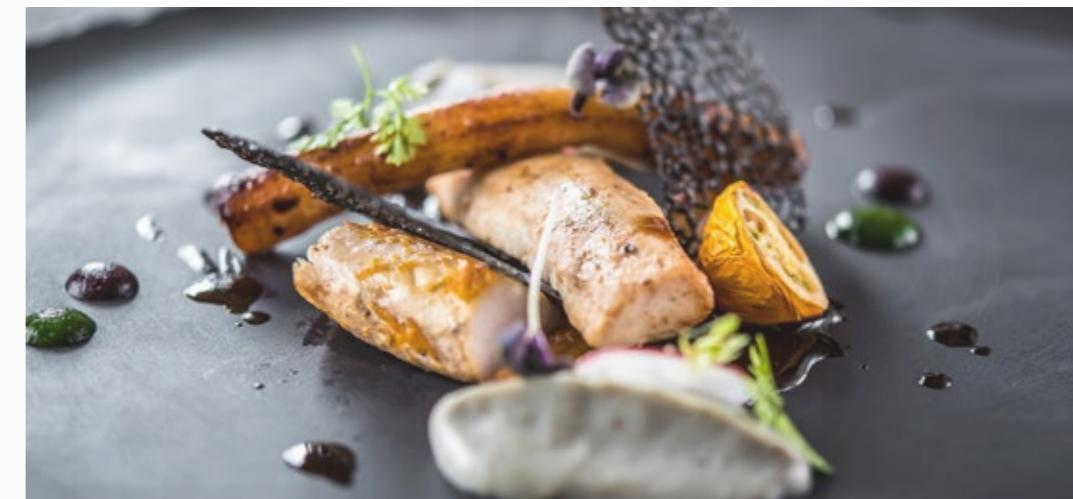
Žafranova rižota z gobami, špinačo in dimljenim tofujem

Narastek iz sladkega krompirja in drobnjaka, ječmenov steak s pinjami, gomoljna zelenjava z zelišči, krema iz topinaburja, zelenjavni demiglas

Borovničeva torta z oreščki

**36,00€/osebo**

Alergeni: 1,2,3,9,10,12





\*Min. 25 oseb

## Hladno-topli bifeji

### GOSTINSKA PONUDBA



#### **HLADNO-TOPLI BIFE I.**

Zoren pršut s pestom oliv in pinjol, osvežilna melona  
Rezine hobotnice s kaviarjem zelene paprike  
in krompirjevo solato z malimi kalamari  
Mladi sir z zelišči

Telečji medaljon s praženimi gobami,  
francoski žličnik s špinačo in ricotto  
Na žaru pečena piščančja jetra, milanska polenta  
Pečen mlad pujsek s karameliziranim sadjem,  
orehi in cimetom, krompirjeve rezine s čilijev sметano  
Piščančja rolada z ohrovom, jajčevci in mozzarelo  
Poširan file morske ribe z zelenjavjo  
Pečena zelenjava s tofujem  
Fregola z grahom, beluši in papriko

Solatni vrt

Sladko in sadno razvajanje

**45,00€/osebo**

Alergeni: 1,2,3,6,7,8,9,10



## HLADNO-TOPLI BIFE II.

Dimljena gnjat s hrenovo omako  
Zeliščne palačinke s hišno skuto,  
dimljenim lososom in špinačo  
Savinjski želodec, sirove palčke

V panceto ovit file mladega goveda (pljučni medaljon),  
omaka iz zelenega popra, popečeni hišni štruklji s skuto  
Glaziran svinjski hrbet s hrustljavo skorjo, zapečen krompir s sirom  
Piščančji medaljoni s curry omako in sotiranim grozdjem,  
riž s kurkumo, ocvrto čebulo, rozinami in indijskimi oreški  
Ribji zvitki v hrustljavem ovoju,  
pečena zelenjava s semenii in oreški  
Falafel iz čičerike  
Bučni zvitki s proseno kašo na omaki sušenega paradižnika  
Pečene paprike s skuto

Solatni vrt

Sladko in sadno razvajanje

**45,00€/osebo**

Alergeni: 1,2,3,6,9,10,14



## HLADNO-TOPLI BIFE III. Lokalno in regionalno

### ZAČETNI OKUSI

Pogača "Prsjača" s pregreto smetano iz krušne peči kmetije Knez  
Thermanina hišna pašteta v koruznem hlebčku

Podlita svinjska pečenka in pečenica

Suhe mesnine in fantazija mladih sirov

Namazi iz Knezove skute in Thermaninega zeliščnega vrta

### JUŠNI OKUSI

Profiteroli iz kokoših jajc s kmetije Klinar na fižolovi kremni juhi  
Kokošja juha z ravioli in njivsko zelenjavno kmetije Sinkovič

### GLAVNI OKUSI

Postrvji file v koruzni panadi s samostanskimi zelišči, listi mlade špinače  
Svinjska ribica s hišnim pivom, dušena repa, gluhi štruklji, pečenjak

Goveji hrbet na zelenjavnih rezancih, njoki z ocvirkami

Račja prsa z medom lokalnih čebeljarjev, zloženka z mlinci, kanelon iz ohrovta in rdečega zelja  
Ješprenj z jurčki, kaša iz rdeče pese, gomoljasta zelenjava v tempuri

### SOLATNI OKUSI

Solatni izbor

### SLADKI IN SADNI OKUSI

Laška medenka



Češplje v pivovem testu

Štruklji s pregreto smetano v lončeni posodi

Zavitek z ajdovo kašo na jabolčni čežani

Sezonsko sadje

Skrbno pripravljene jedi pripravljamo iz certificiranih živil lokalnega porekla in vrhunske kakovosti.  
Slednje označuje certifikat kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško.

**45,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,7,9,10,11,14



## HLADNO-TOPLI BIFE IV.

Rostbifovi zvitki z rukolo, ajdova kaša z zelenjavo

Natrgana svinjina v koruzni štručki z marinirano zelenjavo

Bučkina terina s knezovo skuto in pinjolami

Namaz bukovega ostrigarja, ostrigar v panadi, čemaževa majoneza, redkvica

Goveji medaljon z bučno kremo in brokolijem

Svinjina dušena v hišnem pivu

Oskorjen piščančji konfit z zelenjavo

Krompirjeva zloženka (rosti)

Wellington lososa s špinaco, žafranova omaka

Hišni štruklji z rdečim radičem, skuto in tatarsko ajdo

Fuži z gamberi, češnjevim paradižnikom in blitvo

Jasminov riž z lisičkami

Pečena cvetača z mladim sirom

Solatni vrt

Sladko in sadno razvajanje

**45,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,5,6,7,9,11,14



## HLADNO-TOPLI BIFE V.

### UVODNE JEDI

Dimljena postrv z zelišči

Polenta s kranjsko klobaso in ješprenovo kašo

Ocvrta cvetača s čilijevo omako in ingverjem

Ajdov zvitek s peno pregrete smetane z zelišči, črna leča, kruhovi ocvirki

### GLAVNE JEDI

Goveji hrbet v omaki s sadjem, lešnikovi ocvrtki

Pečene juneče ličnice, čebulna marmelada, krema zelene

V pšeničnem pivu dušena svinjska krača, kruhovi cmočki

Gratiniran piščančji file, paradižnik, mozzarella, riž treh žit

Losos, blitva, pečen krompir

Vege žar nabodalo (sojin sir, gobice, kolerabice, ananas)

Pisani zelenjavni zvitki

### IZBOR PRIPRAVLJENIH SOLAT

### SLADICE

Laška medenka, čokoladni tartufi, sadni in čokoladni minjoni,

drobljenec z gozdnimi sadeži, tiramisu v kozarcu

**45,00€/osebo**

Alergeni: 1,3,6,7,9,11,14

S ponosom predstavljamo lokalne dobavitelje, s katerimi ustvarjamo izjemne okuse Laškega. Številni med njimi so nosilci certifikata kakovosti kolektivne blagovne znamke Okusiti Laško.

**Mesnine KZ Laško**



**Zelenjava, zelišča (vezano na sezono)**

Eko kmetija Očko,

Kmetija Sinkovič,

Kmetija Belej,

Kmetija Klinar,

Lastni zeliščni vrt

**Tatarska ajda**

Kmetija Sinkovič

**Skuta, mladi sir, pregreta smetana**

Kmetija Knez

**Bukov ostrigar**

Kmetija Slapšak

**Krompir**

Kmetija Sagadin

**Jajca**

Kmetija Klinar

**Moka**

Mlin Grebenc

**Med**

Čebelarstvo Šolar,

Čebelarstvo Pislak

**Sibirska borovnica**

Kmetija Tomič

**Thermana pivo (svetlo in temno)**

Savinjska pivovarna CLEF

**Imate omejitve v prehrani?**

Nas želite v zvezi z jedjo, ki jo pripravljamo za vas, na kaj opozoriti?

Ste vegan/ka ali vegetarijanec/ka?

Obrnite se na gostinsko osebje, ki vam bodo z veseljem priskočili na pomoč.

**GOSTINSKA PONUDBA**

V skladu z U R E D B O o izvajanju uredbe (EU) o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom - Uradni list RS 6/2014, z dne 24.1. 2014 str. 427 smo pripravili popis alergenov v naši kulinarični ponudbi. Prav tako Vam je naše strežno in kuhrskeosebje z veseljem na voljo za vsa dodatna pojasnila.

V skladu z zakonodajo za varnost živil je obvezno označevanje alergenov v jehih. V nadaljevanju je seznam 14 alergenov, ki najpogosteje povzročajo alergije.

**TABELA ALERGENOV**

1	GLUTEN oz. žita, ki ga vsebujejo in izdelki: pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut
2	SOJA in izdelki
3	LUPINASTO SADJE in izdelki: lešniki, orehi, mandeljni, pistacija ter indijski, ameriški, brazilski, makadamija in Queensland oreščki
4	ARAŠIDI in izdelki
5	RAKI in izdelki
6	JAJCA in izdelki
7	RIBE in izdelki
8	MEHKUŽCI in izdelki
9	LAKTOZA oz. mleko in mlečni izdelki
10	LISTNATA ZELENA in izdelki
11	GORČIČNO SEME in izdelki
12	SEZAMOVO SEME in izdelki
13	VOLČJI BOB in izdelki
14	ŽVEPLOV DIOKSID ter SULFITI, če koncentracija presega 10mg/kg – I



## THERMANA

HOTELI | MEDICINA | WELLNESS | KONGRESI



📍 Zdraviliška cesta 6, 3270 Laško  
Slovenija-EU

📞 +386 3 734 89 88

✉️ [gostinstvo@thermana.si](mailto:gostinstvo@thermana.si)

🌐 [www.thermana.si](http://www.thermana.si)

Cene veljajo od 1. 9. 2023 dalje in vsebujejo DDV.  
Pridržujemo si pravico do sprememb cen.