



JEDILNIK FEBRUAR 2019

za: Vrtec pri Osnovni šoli Žužemberk



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 4. 2. 2019	BIO prosena kaša* , kuhana na domačem mleku , cimetov posip	jabolko , korenje	ričet, pripravljen s telečjim mesom in BIO ješprenjem* , pirin kruh, polnozrnat maffin s sadjem (manj dodanega sladkorja)	banana
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
TOREK 5. 2. 2019	rženi kruh, mlečni namaz s šunko, rezine rdeče paprike, sadni čaj	hruška, nadzemna koleraba	porova juha, sesekljana pečenka, pražen krompir , sestavljena solata (zeleno solata, fižol v zrnju)	grisini, zeliščni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten</i>
SREDA 6. 2. 2019	BIO ovseni kruh* , BIO maslo* , domači gozdni med , planinski čaj z limono	kivi, indijski oreščki, klementina	špinačna juha, piščančji zrezek po dunajsko (pripravljen v konvektomatu, brez cvrtja), rizi-bizi, stročji fižol v solati	trajno mleko, krispi
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>
ČETRTEK 7. 2. 2019	polnozrnata sirova štručka, sadni čaj	korenja, kaki vanilija	zelenjavna juha z jajčnimi vlivanci, segedin golaž, pripravljen s kislim zeljem , (mlajši: junečji golaž), koruzna polenta, banana	½ pletene štručke
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten</i>
PETEK 8. 2. 2019 Brezmesni dan	<i>Slovenski kulturni praznik</i>			
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>				

- Alergeni, iz Priloge II Uredbe 1169/2011 so navedeni na jedilniku za vsak obrok posebej. Sledove alergenov, ki so posledica navzkrižne kontaminacije, ni potrebno navajati, zato ti niso navedeni.
- Dietni obroki za otroke se pripravljajo na osnovi zdravniškega potrdila uradne medicine in v skladu z internimi navodili šole. Otrokom z alergijami oziroma preobčutljivostmi, pripravljamo jedi, z ustrezno zamenjavo jedi, ki ne vsebuje alergenov.
- **Ekološka živila so označena z rdečo zvezdico***. Lokalno pridelana živila so označena z zeleno barvo.
- Domači namazi se pripravljajo v šolski kuhinji iz osnovnih sestavin.
- Otrokom je v jedilnici na voljo voda, nesladkan čaj, pekovski izdelki in sadje.
- V primeru nepredvidljivih dogodkov (kadrovskih ali/in tehničnih težav), si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

Organizatorica prehrane v vrtcu:
Nina Kocjančič, prof., l. r.

Ravnateljica:
Mira Kovač, prof., l. r.

