



JEDILNIK MAJ 2019

za: Vrtec pri Osnovni šoli Žužemberk



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 6. 5. 2019	zMüesli s sadjem (brez dodanega sladkorja, mlajši: koruzni kosmiči brez sladkorja), domače mleko	rdeča redkvice, jabolko	špinačna juha, lasanja z mletim mesom in korenčkom, rdeča pesa	100% sadni sok , ½ ajdove bombete z orehi
<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, oreščki</i>
TOREK 7. 5. 2019	ovseni kruh, domači lososov namaz, koluti svežih kumar, sadni čaj	banana, kivi	špargljeva juha z ribano kašo, makaronovo meso, pripravljeno z BIO telečjim mesom* , zelena solata z avokadom	mleko, rženi krispi
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	/	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 8.5. 2019	kruhov rogljiček z marmelado, planinski čaj	ananas, melona	porova juha, puranja pečenka, pire krompir , mešana solata (zelena, motovilec, korenje)	domača limonada (sladkana z medom) , grisini s sezamom
<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</i>	<i>gluten, sezam</i>
ČETRTEK 9.5. 2019	ovseni kruh, piščančja prsa v ovitku, ščep kislega zelja, hibiskusov čaj	grozdje, hruške	minjonska juha, rižota s piščančjim mesom, dodatkom prosene kaše in mešane zelenjave, mlado zelje v solati s čičeriko	sladoled
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
PETEK 10. 5. 2019 Brezmesni dan	BIO kruh iz tatarske ajde* , BIO maslo* , ekstra domača marelična marmelada, bezgov čaj	maline, jabolko	cvetačna juha, pečen file brancina, krompir v kosih z drobnjakom, stročji fižol v solati	domači keksi, zeliščni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</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 ustrežno 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 pridružujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

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

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

