



JEDILNIK JULIJ 2019

za: Vrtec pri Osnovni šoli Žužemberk



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 22. 7. 2019	BIO pirin zdrob* z lešnikovim posipom	jabolko, slive	cvetačna juha z ribano kašo, makaronovo meso, zeljna solata	breskev, grisini
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten</i>
TOREK 23. 7. 2019	ovseni kruh, piščančja prsa v ovitku, rezine rdeče redkvice, planinski čaj	breskev, melona	korenčkova juha, rižota s puranjim mesom in mešano zelenjavo, zelena solata	banana
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/
SREDA 24. 7. 2019	pletena štručka, mleko	nektarina, marelice	špinačna juha, pečene piščančje krače (ml.: brez kosti in kože), pire krompir, rdeča pesa	100% sadni sok, jabolko
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten</i>	/
ČETRTEK 25. 7. 2019	rženi kruh, maslo, jagodna marmelada, sadni čaj	breskev, nadzemna koleraba	brokolijeva juha, piščančji paprikaš, koruzna polenta, naravni jogurt	marelice, grozdje
<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</i>
PETEK 26. 7. 2019 Brezmesni dan	graham kruh, mlečni namaz s tuno, rezine paradižnika, šipkov čaj	grozdje, lubenica	zelenjavna enolončnica z jajčnimi krpicami, sirovi tortelini z drobtinicami	rženi krispi, nektarina
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	/	<i>gluten, mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten</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 pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.



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

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

