



JEDILNIK JULIJ/AVGUST 2019

za: Vrtec pri Osnovni šoli Žužemberk



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 29. 7. 2019	koruzni kosmiči, mleko	jabolko, slive	ohrovtova juha, rižota z mešano zelenjavo in piščančjim mesom, zelena solata	grozdje, grisini
<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>
TOREK 30. 7. 2019	polbela bombeta, naravni jogurt	grozdje, marelice	zelenjavna kremna juha, puranji polpet, pražen krompir, rdeča pesa	rženi krispi, breskev
<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>
SREDA 31. 7. 2019	koruzni kruh, maslo, domači lipov med, mleko	nektarina, lubenica	cvetačna juha, dušena puranja prsa v vrtnarski omaki, kus-kus, kitajsko zelje	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 1. 8. 2019	sirova štručka, planinski čaj	korenje, breskev	golaž z govejim mesom, koruzna polenta, rezina lubenice	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 2. 8. 2019 Brezmesni dan	polnozrnat kruh, mlečni namaz, rezine sveže paprike, sadni čaj	breskev, nadzemna koleraba	enolončnica z mešano zelenjavo in mletim mesom, črni kruh, marelični cmok z drobtinicami	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</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.

