



JEDILNIK OKTOBER 2019

za: Vrtec SONČEK



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 7. 10. 2019	ovseni kruh, maslo, domači lipov med , planinski čaj z limono	jabolko, rdeča paprika	porova juha, polnozrnat špageti, bolonjska omaka, zelena solata s korenjem	domači naravni jogurt , grisini
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
TOREK 8. 10. 2019	koruzna polenta, kuhana na domačem mleku	grozdje, korenje	prežganka z jajcem , telečja pečenka, pražen krompir , zeljna solata z motovilcem (mlajši: rdeča pesa)	kakavovi kesi, zeliščni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
SREDA 9. 10. 2019	BIO pirin kruh* , kuhan pršut, kisle kumarice, hibiskusov čaj	jabolko, banana	ričet z mešano zelenjavo in puranjim mesom, ajdov kruh, domači puding z okusom čokolade z manj dodanega sladja, kuhan na domačem mleku , voda	100% sadni sok , hrski
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira)</i>	/	<i>gluten (ješprenj), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, oreščki</i>	<i>gluten (rž)</i>
ČETRTEK 10. 10. 2019	polnozrnat sirova štručka, kakav, kuhan na domačem mleku	suhe brusnice, mandarina	kostna juha z rezanci , piščančje krače brez kosti in kože, mlinci (mlajši: široki kratki rezanci), naravna omaka, paradižnikova solata s papriko in mocarello	banana
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
PETEK 11. 10. 2019 Brezmesni dan	kruh brez aditivov, sirni namaz z zelišči, rezine BIO korenja* , sadni čaj	nadzemna koleraba, jabolko	bistra zelenjavna juha, file ostriža, krompir v kosih, dušena blitva, zelena solata z radičem	mlečna rezina – TEDEN OTROKA
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>gluten (pšenica, ječmen), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, soja, 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, kruh 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.

