



JEDILNIK NOVEMBER 2019

za: Vrtec SONČEK



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 18. 11. 2019	ovseni kruh, smetanov namaz z drobnjakom, rezine korenja, sadni čaj	jabolko, paprika	ričet z mešano zelenjavo in puranjim mesom, ajdov kruh, domači puding z okusom čokolade z manj dodanega sladkorja, kuhan na domačem mleku	100% sadni sok rdeče pese in jagodni nektar, krispi
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (oves, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (ješprenj, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica)</i>
TOREK 19. 11. 2019	pirin zdrob , kuhan na domačem mleku , kakavov posip	banana, kivi	kolerabična juha, rižota s piščančjim mesom, proseno kašo in mešano zelenjavo, zelje v solati	kakavovi keksi, zeliščni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), oreščki, jajca</i>
SREDA 20. 11. 2019	BIO buhtelj s čokolado* , planinski čaj z limono	mandarina, korenje	kostna juha z ribano kašo, dušeno goveje stegno, pire krompir , rdeča pesa	banana
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
ČETRTEK 21. 11. 2019	graham kruh, kuhan pršut, kisle kumarice, metin čaj	jabolko, granatno jabolko	špinačna juha, domači ribji polpeti, krompir v kosih z peteršiljem, stročji fižol v solati	sir, BIO orehi* , grisini
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>
PETEK 22. 11. 2019	BIO kruh iz črne leče* , BIO maslo* , ekstra domača jagodna marmelada, šipkov čaj	grozdje, nashi	zelenjavna juha, makaronovo meso (pripravljeno z BIO telečjim mesom* in polnozrnatimi testeninami), zelena solata s koruzo	mandarina, ½ polnozrnate pletenske
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica)</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.
- 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.

