



JEDILNIK MAREC 2020

za: Vrtec SONČEK



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 9. 3. 2020	mlečni riž, kuhan na domačem mleku, lešnikov posip	jabolko, korenje	obara s telečjim mesom, mešano zelenjavo in zdrobovimi cmočki, ajdov kruh kruh, polnozrnat maffin s sadjem	banana
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
TOREK 10. 3. 2020	graham kruh, mlečni namaz s smetano, rezine rdeče redkvice, bezgov čaj	grozdje, mango	zelenjavna juha, lazanja z mešanim mletim mesom, kitajsko zelje v solati	sir, orehi, grisini
<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>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>
SREDA 11. 3. 2020	BIO pirin buhtelj z marmelado*, domače mleko	jabolko, nadzemna koleraba	segedin golaž s kislim zeljem in junečjim mesom (mlajši: golaž), BIO koruzna polenta*, banana	jabolko, žitni hrski, planinski čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira)</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica)</i>
ČETRTEK 12. 3. 2020	ovseni kruh, puranja hrenovka, ajvar, planinski čaj z limono	kivi, grozdje	cvetačna juha, piščančja nabodala, pražen krompir, zelena solata z avokadom	domači sadni jogurt (manj dodanega sladkorja), ajdov kruh
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica) mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>
PETEK 13. 3. 2020 Brezmesni dan	rženi kruh, domači tunin namaz, rezine rdeče paprike, sadni čaj	granatno jabolko, ananas	prežganka z jajcem, skutini štruklji z drobtinicami, sadni kompot (brez dodanega sladkorja)	½ štručke s sezamom, metin čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, rž), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), sezam</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.

