



JEDILNIK MAJ 2021

za: Vrtec SONČEK

DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 17. 5. 2021	ajdov kruh, domači sardelni namaz, zelene olive, sadni čaj	ananas, melona	zelenjavna juha, makaronovo meso, pripravljeno s telečjim mesom, zelena solata , 100% sadni sok	jabolko , grozdje
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/
TOREK 18. 5. 2021	večzrnata štručka s sirom, bela kava, kuhana na domačem mleku	rdeča paprika, jabolko	cvetačna juha, puranji dunajski zrezek (pripravljen v konvektomatu-brez cvrtja), pire krompir , rdeča pesa	banana
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), jajca</i>	/
SREDA 19. 5. 2021	pirin kruh, mlečni namaz z zelišči, rezine BIO korenja* , planinski čaj z medom	jagode , hruška	prežganka z jajcem , bograč z mešanim mesom (svinjina, junetina) in zelenjavo, ovseni kruh, sadni probiotični jogurt (brez dodanega sladkorja)	lubenica, grisini s sezamom
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), sezam</i>
ČETRTEK 20. 5. 2021	prosena kaša, kuhana na domačem mleku , cimetov posip	jabolko , indijski oreščki (mlajši: banana)	špargljeva juha , piščančje nabodalo , dušen riž z zelenjavo, mlado zelje v solati	trajno mleko, ajdov kruh z orehi
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>oreščki</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>
PETEK 21. 5. 2021 Brezmesni dan	BIO buhtelj z marelično marmelado* , šipkov čaj	grozdje, jabolko	porova juha, file brancina po mlinarsko, krompir v kosih z drobnjakom, stročji fižol	½ ržene bombete, zeliščni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/	<i>gluten (pšenica), ribe</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 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, kruh in sadje.
- V primeru nepredvidljivih dogodkov (kadrovskih ali/in tehničnih težav), si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

Organizatorica šolske prehrane:
Nina Kocjančič, prof., l. r.

v. d. ravnateljca:
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.