



# JEDILNIK OKTOBER 2021

za: Vrtec SONČEK



DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
<b>PONEDELJEK</b> 4. 10. 2021	ovseni kruh, domači skutin namaz z medom in lešniki, planinski čaj z limono	grozdje, korenje	brokolijeva juha s proseno kašo, makaronovo meso, pripravljeno s polnozrnatimi makaroni, zelena solata s čičeriko	<b>jabolko, mandarina</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/
<b>TOREK</b> 5. 10. 2021	<b>BIO pirin zdrob*</b> , kuhan na <b>domačem mleku</b> , cimetov posip	<b>jabolko, rdeča paprika</b>	kostna juha z ribano kašo, sladko zelje, pire krompir, puranja hrenovka	<b>100% sadni sok, grisini</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica)</i>
<b>SREDA</b> 6. 10. 2021	pisani kruh, kuhan pršut, kisle kumarice, hibiskusov čaj	<b>jabolko, banana</b>	golaž z junečjim mesom, koruzna polenta, rdeča pesa, domači naravni jogurt	<b>sliva, marelica</b>
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pira)</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/
<b>ČETRTEK</b> 7. 10. 2021	kruh brez aditivov, domači mesno zelenjavni namaz, koluti svežih kumar, sadni čaj	nadzemna koleraba, <b>jabolko</b>	prežganka z <b>jajci</b> , piščančje krače brez kosti in kože, mlinci, paradižnikova solata s papriko in mocarello	<b>mlečna rezina – TEDEN OTROKA</b>
<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, ječmen), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, soja, jajca</i>
<b>PETEK</b> 8. 10. 2021	polnozrnata sirova štručka, kakav, kuhan na <b>domačem mleku</b>	suhe brusnice, mandarina	sončkova zelenjavna enolončnica s telečjim mesom, ajdov kruh, pirin buhtelj z marmelado	<b>banana</b>
<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>	/

- 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 prehrane v vrtcu:  
Nina Kocjančič, prof., l. r.

Ravnateljica:  
Mija Penca Vehovec, prof., l. r.

