



# JEDILNIK SEPTEMBER 2022

## za: Vrtec SONČEK



| DAN  | ZAJTRK   | DOP. MALICA                   | KOSILO  | POP. MALICA  |
|--|--|-------------------------------|---|--|
| <b>PONEDELJEK</b><br>26. 9. 2022                                   | koruzna polenta,<br>kuhana na <b>domačem mleku</b>                                 | <b>jabolko, rdeča paprika</b> | brokolijeva juha, rižota s tremi žiti, <b>telečjim mesom</b> in mešano zelenjavo, zeljna solata s čičeriko          | koruzni krispi, lubenica, zeliščni čaj   |
| <i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i> | <i>mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>                         | /                             | <i>gluten (pira, ječmen), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>  | /  |
| <b>TOREK</b><br>27. 9. 2022  | polnozrnat kruh, skutin namaz s sadjem, sadni čaj                                  | grozdje, rdeča redkvice       | prežganka z <b>jajci, piščančji trakci</b> v zelenjavni omaki, domači zdrobovi cmoki, rdeča pesa                    | ½ ržene bombete, 100% sadni sok  |
| <i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i> | <i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>       | /                             | <i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>  | <i>gluten (pšenica, rž)</i>  |
| <b>SREDA</b><br>28. 9. 2022  | pletena štručka, kakav, kuhan na <b>domačem mleku</b>                              | mango, grozdje                | cvetačna juha z ovsenimi kosmiči, lasanja z <b>govejim mletim mesom</b> , zelena solata z bučnimi semeni in fižolom | <b>jabolko, mandarina</b>  |
| <i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i> | <i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>          | /                             | <i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>   | /  |
| <b>ČETRTEK</b><br>29. 9. 2022                                      | koruzni kruh, piščančja prsa v ovitku, kisle kumarice, šipkov čaj                  | <b>jabolko, liči</b>          | bučkina juha, file ostriža po mlinarsko, krompir v kosih s peteršiljem, kitajsko zelje v solati s koruzo            | 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, ribe</i>   | /  |
| <b>PETEK</b><br>30. 9. 2022<br><b>Brezmesni dan</b>                | ovseni kruh, domači jajčni namaz, rezine rdeče paprike, zeliščni čaj               | <b>jabolko, banana</b>        | fižolova juha z mešano zelenjavo in ribano kašo, domači rižev narastek z <b>jabolki</b>                             | sir, grisini, orehi  |
| <i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i> | <i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</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> |

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

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

