



JEDILNIK SEPTEMBER/OKOTBER 2024 za: Vrtec SONČEK



29. september - Mednarodni dan ozaveščanja o izgubah hrane in odpadni hrani

DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 30. 9. 2024	koruzna polenta, kuhana na domačem mleku	sadno – zelenjavni krožnik	brokolijeva juha, rižota s tremi žiti, telečjim mesom in mešano zelenjavo, zeljna solata s čičeriko	BIO ajdov kruh z orehi* , šipkov čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pira, ječmen), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica), oreščki</i>
TOREK 1. 10. 2024	BIO rženi kruh* , jagodna marmelada, kislá smetana, sadni čaj	sadni krožnik	juha z jajčnimi vlivanci , dušena puranja prsa v omaki , kmečki svaljki, rdeča pesa	BIO banana*
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, rž), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
SREDA 2. 10. 2024	polnozrnata sirova štručka, kakav, kuhan na domačem mleku	sadno – zelenjavni krožnik	špinačna juha, file ostriža po dunajsko, riž z zelenjavo, rdeča pesa	jabolko, mandarina
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, oves, rž), mleko in ml. izdelki, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	/
ČETRTEK 3. 10. 2024	BIO koruzni kruh* , posebna salama, rezine sveže BIO bučke* , šipkov čaj	sadno – zelenjavni krožnik	krompirjev golaž , vanilijev puding, kuhan na domačem mleku , sadni preliv (z manj dodanega sladkorja)	polnozrnaté čajne palčke, sadni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica)</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, oreščki</i>	<i>gluten (pšenica, rž)</i>
PETEK 4. 10. 2024 Brezmesni dan	BIO ovseni kruh* , domači jajčni namaz, rezine rdeče paprike, zeliščni čaj	sadni krožnik	fižolova juha z mešano zelenjavo, BIO kvinojo* in proseno kašo, sadna skutina pena	grisini, orehi, jabolko
<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, stročnice</i>	<i>gluten (pšenica), 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:
Tanja Zupančič, prof., l. r.

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

