



JEDILNIK NOVEMBER 2024

za: Vrtec SONČEK

11. do 17. november: **Teden slovenske hrane**



»Tradicionalni slovenski zajtrk – moj naj zajtrk!«.

DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 11. 11. 2024	prosenka kaša s suhimi slivami in medom, kuhana na domačem mleku , cimetov posip	sadno-zelenjavni krožnik	bučna kremna juha, telečji paprikaš, koruzna polenta, BIO zelena solata* , s čičeriko	100% sadni sok, ajdov kruh z orehi
<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>	<i>gluten (pšenica), oreščki</i>
TOREK 12. 11. 2024	umešana jajca , BIO črni kruh* , otroški čaj	sadno-zelenjavni krožnik	ohrovtova juha, pečeno piščančje stegno (brez kosti in kože), mlinci , dušeno sladko zelje	banana, korenček
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	/
SREDA 13. 11. 2024	BIO polnozrnat kruh* , rezine poltrdega sira , ajvar/sveža paprika, planinski čaj	sadno-zelenjavni krožnik	ajmoht z ajdovimi žganci, pečena prosenka kaša z jabolki in medom	grisini s sezamom, kaki vanilija
<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), sezam</i>
ČETRTEK 14. 11. 2024	BIO ovseni kruh* , domači sardelni namaz, rezine BIO rdeče redkvice* , šipkov čaj	sadno-zelenjavni krožnik	goveja juha, govedina, pire krompir , kolerabica v omaki	polnozrnat palčke, sadni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (oves, pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), jajca</i>
PETEK 15. 11. 2024	BIO PIRIN KRUH* , DOMAČE MASLO , DOMAČI MED , DOMAČE MLEKO , BIO JABOLKO*	sadno-zelenjavni krožnik	jota s kislom repo in svinjskim mesom , BIO ajdov kruh* , orehova potica	hruška, mandarina
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica, pira), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, 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 kuhinji vrta iz osnovnih sestavin.
- V primeru nepredvidljivih dogodkov (kadrovskih ali/in tehničnih težav), si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, brez predhodnega obvestila.

Organizatorica prehrane v vrtcu:
Tanja Zupančič, prof., l. r.

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

