



JEDILNIK MAJ 2025

za: Vrtec SONČEK

DAN	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO	POP. MALICA
PONEDELJEK 19. 5. 2025	skutin burek, rezine korenja, sadni čaj, mlajši: mlečni gres s kakavovim posipom	sadno – zelenjavna malica	milijonska juha, piščančja pleskavica, rizi-bizi, BIO zelena solata* s koruzo	BIO banana* , lubenica
<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>	/
TOREK 20. 5. 2025	kruh z manj soli, domači čičerikin namaz, rezine svežih BIO zelenih bučk* , hibiskusov čaj	BIO sadni kefir*	obara s puranjim mesom , mešano zelenjavo in žličniki, ovseni kruh, skutin narastek z jagodami (malo dodanega sladkorja)	melona, grisini
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, ribe</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica, oves), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica)</i>
SREDA 21. 5. 2025	koruzni kosmiči brez sladkorja, domače mleko	sadno – zelenjavna malica	bučna juha, telečja pečenka, tri žita, naravna omaka, mlado zelje v solati z motovilcem	½ mlečnega rogljička, domače jagode ,
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pira, ječmen), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	<i>gluten (pšenica), sezam</i>
ČETRTEK 22. 5. 2025	BIO črni kruh* , medeni namaz, planinski čaj	sadno – zelenjavna malica	špinačna juha, file ostriža po dunajsko (pečen v konvektomatu), pire krompir, BIO zelena solata* s čičeriko	lubenica, rženi krispi
<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, ribe</i>	<i>gluten (pšenica), sezam</i>
PETEK 23. 5. 2025	mlečni riž, kuhan na domačem mleku , cimetov posip	sadno – zelenjavna malica	lečina juha z ribano kašo in zelenjavo, BIO polbeli kruh z manj soli* , pirin carski praženec s prelivom iz gozdnih sadežev, domača limonada iz BIO limon* , sladkana z medom	mini pecivo, zeliščni čaj
<i>Vsebnost snovi, ki povzročajo alergije ali preobčutljivosti</i>	<i>mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo</i>	/	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca</i>	<i>gluten (pšenica), mleko in ml. proizvodi, ki vsebujejo laktozo, jajca, sezam</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 vrtca iz osnovnih sestavin.
- 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.

