



JEDILNIK

28.11. – 2.12.2022

	ZAJTRK	DOPOL. MALICA	KOSILO	POPOL. MALICA
Ponedeljek	Mlečni zdrob s posipom (**mleko)/sadni čaj divja češnja ⁽⁷⁾	Sadje	Juha: korenčkova juha s proseno kašo Bujta repa, kruh, palačinke z **malinino marmelado ^(1, 7)	Kruh, sadje ⁽¹⁾
Torek	Medeni namaz, črn kruh, bela kava (**mleko)/sadni čaj breskev	Suho sadje (fige, brusnice, jabolčni krljji) ⁽¹²⁾	Juha: kostna juha z rezanci, Kruhovi cmoki, čebulna bržola s telečjimi zrezki, mešana zelena solata ^(1, 3)	Skutina pena, sadje ⁽⁷⁾
Sreda	**Sirova štručka s šunko, **mleko/sadni čaj jagoda ^(1, 7)	Sadje	Juha: bistra juha z ribano kašo Štefani pečenka, stročji fižol v prikuhi, pire **krompir, zelena solata s koruzo ^(1,3,7)	Graham žemlja, kefir z okusom ^(1, 7)
Četrtek	Vratovina, kisló zelje, **ržen kruh iz krušne peči, planinski čaj ⁽¹⁾	Sadje	Juha: Brokolijeva juha s kroglicami Ješprenova enolončnica, sladica s kakijem (piškoti, smetanova krema, kakijev preliv) ^(1, 3, 7)	Baby keksi, sadje ^(1, 3)
Petek	Mlečni namaz s papriko, narezana sveža zelenjava, kruh s semeni, otroški čaj ^(1, 7)	Zelenjavni krožnik s prelivom ⁽⁷⁾	Korenčkova juha z rdečo lečo, njoki, tunina omaka s paradižnikom, parmezan, rdeča pesa/zelena solata s paradižnikom ^(1,3, 4)	Grisini, sadje

***v jedeh, kjer je posamezno živilo označeno z zvezdico (*), je uporabljeno ekološko živilo: /**

****Živila lokalnega izvora: mleko (kmetija Hribršek), ržen kruh iz krušne peči (Vodovnik), krompir (Kmetija Gumpot), sirova štručka s šunko (MišMaš)**

Dietni jedilnik je prilagojen zgoraj navedenemu jedilniku! Večerja je enaka zajtrku. V 1. starostnem obdobju je otrokom na voljo tudi mlečni zajtrk. Otrokom nudimo ves dan napitke (čaj ali vodo)

V primeru ne dobave živil, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika, vendar kvaliteta prehrane kljub temu ne bo zmanjšana! Označevanje ekoloških živil na jedilniku je v skladu s pogoji označevanja ekoloških živil Ministrstva za kmetijstvo, gozdarstvo in prehrano.

Ponedeljko kosilo smo izbrali s sodelovanjem s SD iz skupine Miš

Možni alergeni: 1. Gluten ; 2. Raki ; 3. Jajca ; 4. Ribe ; 5. Arašidi ; 6. Soja ; 7. Laktoza ; 8. Oreški ; 9. Listna zelena ; 10. Gorčično seme ; 11. Sezamovo seme ; 12. Žveplov dioksid ; 13. Volčji bob ; 14. Mehkužci

Pri pripravi dietne prehrane uporabljamo:

- pri alergiji na jajca in lecitin: jajčni nadomestke
- pri celiakiji, alergiji na pšenico: brezglutenske izdelke
- pri alergiji na mleko in mlečne izdelke: riževo in sojino mleko/jogurt, puding

