



JEDILNIK – starejši otroci Teden slovenskih narodnih jedi

	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO
PONEDELJEK, 15.11.2021	Ajdov močnik s cimetom	Hruška	Juha z *BIO kolerabo in koromačem, piščanec po štajersko, zapečena koruzna polenta, dušeno kislo zelje
TOREK, 16.11.2021	Lipov čaj, koruzni kruh, *kmečki narezek	*Domače kislo zelje, *BIO črna štručka	Telečja obara z domačimi jajčnimi žličniki, ovseni kruh, zlevanka s kislo smetano, *bezgov sok
SREDA, 17.11.2021	Žitna kava, beli žganci, suha jabolka in hruške	*Kislo mleko	Pasirana ohrovtova juha s popečenimi kruhki, *BIO domače pečenice, zabeljen fižol, *BIO bujta repa
ČETRTEK, 18.11.2021	Šipkov čaj, *pašteta iz postrvi z bučnimi semeni, *čebulni kruh iz krušne peči	Domači medenjaki, *BIO pitno mleko	Goveja juha z domačo zakuho, kuhana govedina, pražen krompir, jabolčni hren
PETEK, 19.11.2021 SLOVENSKI TRADICIONALNI ZAJTRK	*Kuhano BIO domače mleko, *kruh iz krušne peči, *domače maslo, *domači kostanjev med	*BIO Jabolko	Bobiči, domači štruklji z maslenimi drobtinami, jabolčni kompot s suhimi slivami

*Lokalna živila: BIO koleraba: EKO kmetija Očko, domače kislo zelje: kmetija Žmaher, domači sir, čebulni kruh, kislo mleko in bezgov sok: kmetija Podpečan, BIO salama: EKO kmetija Jenšterle, BIO štručka: Koroške pekarnice, postrvi: ribogojnica Žalec, mleko: Kele&Kele, BIO repa: Kmetija Čadej, medenjaki: pekarna Geršak, BIO pečenice: kmetija Žgajner, BIO pečenice: kmetija Žgajner

Sestavine za tradicionalni slovenski zajtrk: BIO mleko: EKO kmetija Čadej, maslo: kmetija Flis, kruh iz krušne peči: kmetija Goršek, domači med: čebelarstvo Šolar, BIO jabolka: Kmetija Pšaker

št: 6002-1/2021-11

JEDI NA JEDILNIKU LAHKO VSEBUJEJO SNOVI ALI PROIZVODE, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOBLUTLJIVOST. SPLOŠNI SEZNAM ALERGENOV IZ PRILOGE II UREDBE EU št. 1169/2011 JE NA VPOGLED NA VRTČEVSKI SPLETNI STRANI TER NA VSEH OGLASNIH DESKAH VRTCA OB JEDILNIKU. NATANČNEJŠE INFORMACIJE O ALERGENIH V POSAMEZNIH JEDEH, KI JIH PRIPRAVLJAMO, PREJMETE PRI ORGANIZATORKI PREHRANE (tel: 03/42 53 846 - Erna Burgič) ALI V KUHINJI.

LOČENO, V SKLADU Z NAVODILI PEDIATRA, PRIPRAVLJAMO INDIVIDUALNE DIETNE OBROKE ZA OTROKE S POSEBNIMI PREHRANSKIMI ZAHTEVAMI. VSE JEDI, KI JIH PRIPRAVLJAMO V VRTCU, LAHKO VSEBUJEJO ALERGENE V SLEDIVIH.



JEDILNIK – mlajši otroci

Teden slovenskih narodnih jedi

	ZAJTRK	DOP. MALICA	KOSILO
PONEDELJEK, 15.11.2021	Ajdov močnik s cimetom	Sadna kaša	Juha z *BIO kolerabo in koromačem, piščanec po štajersko, dušeno zelje
TOREK, 16.11.2021	Pšenični kosmiči na mleku	Sadna kaša s korenjem	Telečja obara z domačimi jajčnimi žličniki, ovseni kruh, zlevanka s kisló smetano, *bezgov sok
SREDA, 17.11.2021	Žitna kava, beli žganci, suha jabolka in hruške	Kislo mleko	Pasirana ohrovtova juha s popečenimi kruhki, *BIO domače pečenice, zabeljen fižol, *bujta repa
ČETRTEK, 18.11.2021	Mlečna prosena kaša, suhe slive	* Medenjaki, *BIO pitno mleko	Goveja juha z domačo zakuho, kuhana govedina, pražen krompir, dušena zelenjava
PETEK, 19.11.2021 SLOVENSKI TRADICIONALNI ZAJTRK	*Kuhano BIO domače mleko, *kruh iz krušne peči, *domače maslo, *domači kostanjev med	Čežana iz *BIO jabolok	Bobiči, domači štruklji z maslenimi drobtinami, jabolčni kompot s suhimi slivami

*Lokalna živila: BIO koleraba: EKO kmetija Očko, bezgov sok: kmetija Podpečan, domače kislo zelje: kmetija Žmaher, BIO mleko: Kele&Kele, BIO repa: Kmetija Čadej, medenjaki: pekarna Geršak, BIO pečenice: kmetija Žgajner

Sestavine za tradicionalni slovenski zajtrk: BIO mleko: BIO kmetija Čadej, maslo: kmetija Flis, kruh iz krušne peči: kmetija Goršek, domači med: čebelarstvo Šolar, Jabolka: Kmetija Pšaker

št: 6002-1/2021-11

JEDI NA JEDILNIKU LAHKO VSEBUJEJO SNOVI ALI PROIZVODE, KI POVZROČAJO ALERGIJE ALI PREOČUTLJIVOST. SPLOŠNI SEZNAM ALERGENOV IZ PRILOGE II UREDBE EU št. 1169/2011 JE NA VPOGLED NA VRTČEVSKI SPLETNI STRANI TER NA VSEH OGLASNIH DESKAH VRTCA OB JEDILNIKU. NATANČNEJŠE INFORMACIJE O ALERGENIH V POSAMEZNIH JEDEH, KI JIH PRIPRAVLJAMO, PREJMETE PRI ORGANIZATORKI PREHRANE (tel: 03/42 53 846 - Erna Burgič) ALI V KUHINJI.

LOČENO, V SKLADU Z NAVODILI PEDIATRA, PRIPRAVLJAMO INDIVIDUALNE DIETNE OBROKE ZA OTROKE S POSEBNIMI PREHRANSKIMI ZAHTEVAMI. VSE JEDI, KI JIH PRIPRAVLJAMO V VRTCU, LAHKO VSEBUJEJO ALERGENE V SLEDIVIH.