



**JEDILNIK  
I. STAROSTNO  
OBDOBJE**  
(20. – 24. maj 2024)

**PONEDELJEK**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Zajtrk:</b> | Bio koruzni kruh*, mlečni namaz z zelišči, mleko  |
| <b>Malica:</b> | Sadje   |
| <b>Kosilo:</b> | Cvetačna juha z bio piro*, bio bulgur* s puranjim mesom in zelenjavo, zelena solata s fižolom |
| <b>Malica:</b> | Bio sadni jogurt*, kruh   |

**TOREK**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Zajtrk:</b> | Mlečni** bio proseni zdrob*   |
| <b>Malica:</b> | Banana  |
| <b>Kosilo:</b> | Pečene piščančje kocke, dušen riž z grahom in čebulno omako, pisana solata** s korozo |
| <b>Malica:</b> | Bio pekovsko pecivo z rdečo peso*   |

**SREDA**

**DOBER TEK!**

Opomba: Pridržujemo si pravico do spremembe jedilnika.

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Zajtrk:</b> | Polnozrnati kruh**, čičerikin namaz, polovica trdo kuhanega jajca**, mleko                |
| <b>Malica:</b> | Sadje   |
| <b>Kosilo:</b> | Telečji trakci v smetanovi omaki, ajdova kaša z zelenjavo, zelena solata** z bučnim oljem |
| <b>Malica:</b> | Skutin zavitek z višnjami   |

**ČETRTEK**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Zajtrk:</b> | Ovseni kruh, sirov krožnik, češnjev paradižnik, rukola, kakav       |
| <b>Malica:</b> | Sadje   |
| <b>Kosilo:</b> | Goveja juha z zakuhom, bio govedina* pire krompir, kremna špinača** |
| <b>Malica:</b> | Nežni kruhki Crispy, medeno maslo                                   |

**PETEK**

|                |   |
|----------------|---|
| <b>Zajtrk:</b> | Črni kruh, sardelin namaz, sveža zelenjava, čaj z medom in limono |
| <b>Malica:</b> | Sadje   |
| <b>Kosilo:</b> | Zelenjavni ričet, palačinke, domači čokoladno-lešnikov namaz      |
| <b>Malica:</b> | Sadno – zelenjavni krožnik, grisini                               |

- \* Obrok sestavljen iz bio/eko izdelkov
- \*\* Obrok sestavljen iz lokalnih izdelkov
- \*\*\* Za žejo imajo otroci v vrtcu ves dan na voljo vodo
- \*\*\*\* Vsi sokovi pri popoldanski malici oz. kosilu so s 100% sadnim deležem

Obroki lahko vsebujejo alergene iz priloge II Uredbe 1 169/2011/EU.

Katalog jedi z označenimi alergeni je na oglasni deski pri vhodih v vrtec in na vpogled v kuhinji.



**JEDILNIK**  
**II. STAROSTNO**  
**OBDOBJE**  
(20. – 24. maj 2024)

**PONEDELJEK**

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Bio koruzni kruh*, mlečni namaz z zelišči, čaj   |
| Malica: | Sadje  |
| Kosilo: | Cvetačna juha z bio piro*, bio bulgur* s puranjim mesom in zelenjavno, zelena solata** s fižolom |
| Malica: | Bio sadni jogurt*, kruh  |

**TOREK**

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Mlečni** bio proseni zdrob*  |
| Malica: | Banana   |
| Kosilo: | Pečeno piščančje nabodalo, dušen riž z grahom in čebulno omako, pisana solata** s korozo |
| Malica: | Bio pekovsko pecivo z rdečo peso*  |

**SREDA**

**DOBER TEK!**

Ob morebitnih težavah pri dobavi živil imamo pravico do spremembe jedilnika!

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Polnozrnati kruh**, čičerikin namaz, polovica trdo kuhanega jajca**, čaj                   |
| Malica: | Sadje  |
| Kosilo: | Telečji trakci v smetanovi omaki, ajdova kaša z zelenjavno, zelena solata** z bučnim oljem |
| Malica: | Skutin zavitek z višnjami  |

**ČETRTEK**

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Ovseni kruh, sirov krožnik, češnjev paradižnik, rukola, kakav    |
| Malica: | Sadje  |
| Kosilo: | Goveja juha z zakaho, bio govedina, pire krompir, kremna špinača |
| Malica: | Nežni kruhki Crispy , medeno maslo                               |

**PETEK**

|         |   |
|---------|---|
| Zajtrk: | Črni kruh, sardelin namaz, sveža zelenjava, čaj z medom in limono |
| Malica: | Sadje   |
| Kosilo: | Zelenjavni ričet, palačinke, domači čokoladno-lešnikov namaz      |
| Malica: | Sadno – zelenjavni krožnik, grisini                               |

\* Obrok sestavljen iz bio/eko izdelkov  
\*\* Obrok sestavljen iz lokalnih izdelkov  
\*\*\* Za žejo imajo otroci v vrtcu ves dan na voljo vodo  
\*\*\*\* Vsi sokovi pri popoldanski malici oz. kosilu so s 100% sadnim deležem

Obroki lahko vsebujejo alergene iz priloge II Uredbe 1 169/2011/EU.  
Katalog jedi z označenimi alergeni je na oglasni deski pri vhodih v vrtec in na vpogled v kuhinji.



## PONEDELJEK

**Zajtrk:** Kruh BG, kremni sirni namaz BG, čaj

**Malica:** Sadje

**Kosilo:** Cvetačna juha, pečen puranji zrezek, pire krompir, zelena solata s fižolom

**Malica:** Navadni jogurt s svežo sadno kašo, kruh BG

**JEDILNIK**  
**BREZGLUTENSKA**  
**DIETA**  
(uporabljajo se izdelki, ki ne vsebujejo glutena)  
(20. – 24. maj 2024)

## TOREK

**Zajtrk:** Mlečna bio prosena kaša BG

**Malica:** Banana

**Kosilo:** Pečeno piščančje nabodalo, dušen riž z grahom in čebulno omako, pisana solata s koruzo

**Malica:** Štručka BG

## SREDA

## DOBER TEK!

Ob morebitnih težavah pri dobavi živil imamo pravico do spremembe jedilnika!

**Zajtrk:** Kruh BG, čičerikin namaz, polovica trdo kuhanega jajca, čaj

**Malica:** Sadje

**Kosilo:** Telečji trakci v smetanovi omaki, ajdova kaša BG z zelenjavno, zelena solata z bučnim oljem

**Malica:** Domače skutno pecivo s sadjem BG

## ČETRTEK

**Zajtrk:** Kruh BG, sirov krožnik, češnjev paradižnik, rukola, kakav BG

**Malica:** Sadje

**Kosilo:** Goveja juha z zakaho BG, bio govedina, pire krompir, kremna špinača

**Malica:** Nežni kruhki Crispy BG, medeno maslo

## PETEK

**Zajtrk:** Kruh BG, sardelin namaz, sveža zelenjava, čaj z medom in limono

**Malica:** Sadje

**Kosilo:** Zelenjavna enolončnica s proseno kašo BG, palačinke BG, domači čokoladno-lešnikov namaz BG

**Malica:** Sadno – zelenjavni krožnik, grisini BG

\*Za otroke z brezglutensko (bg) dieto se pripravlja kruh in pekovsko pecivo, ki ne vsebuje glutena. npr. kruh Schar, v vrtcu pripravljen kruh,... Uporabljamo samo izdelke z znakom brez glutena oz. deklaracijo, da ne vsebuje alergena. Delovna površina za pripravo dietnih obrokov mora biti popolnoma čista (brez ostankov moke, drobtin...). Nujno umivanje rok pred pripravo in serviranjem dietnega obroka. Za pripravo dietnih obrokov uporabljamo ločeno posodo in delovne površine.



## PONEDELJEK

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Bio kruh, kremni namaz BMJ, čaj  |
| Malica: | Sadje  |
| Kosilo: | Cvetačna juha z bio piro, bio bulgur s puranjim mesom in zelenjavno, zelena solata s fižolom |
| Malica: | Sojin jogurt, bio kruh   |

## JEDILNIK

DIETA BREZ MLEKA,  
JAJC, OREŠČKOV IN  
ARAŠIDOV

(uporabljajo se izdelki, ki ne vsebujejo mleka, jajc, oreščkov, arašidov)  
(20. – 24. maj 2024)

## TOREK

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Bio proseni zdrob na riževem napitku   |
| Malica: | Banana   |
| Kosilo: | Pečeno piščančje nabodalo, dušen riž z grahom in čebulno omako, pisana solata s koruzo |
| Malica: | Bio pekovsko pecivo z rdečo peso   |

## SREDA

## DOBER TEK!

Ob morebitnih težavah pri dobavi živil imamo pravico do spremembe jedilnika!

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Bio kruh, čičerikin namaz, sveža zelenjava, čaj  |
| Malica: | Sadje  |
| Kosilo: | Telečji trakci v naravni omaki, ajdova kaša z zelenjavno, zelena solata z bučnim oljem |
| Malica: | Domače pecivo s skutnim nadomestkom in sadjem  |

## ČETRTEK

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Bio kruh, kocke sirnega nadomestka, češnjev paradižnik, rukola, kakav na ovsenem napitku |
| Malica: | Sadje  |
| Kosilo: | Goveja juha z zakuhom, bio govedina pire krompir, kremna špinača                         |
| Malica: | Nežni kruhki Crispy, med, margarina Vitaquell  |

## PETEK

|         |  |
|---------|--|
| Zajtrk: | Bio kruh, sardelin namaz, sveža zelenjava, čaj z medom in limono |
| Malica: | Sadje  |
| Kosilo: | Zelenjavni ričet, palačinke, domači čokoladni namaz              |
| Malica: | Sadno – zelenjavni krožnik, grisini                              |

\*Za otroke z dieto brez mleka, jajc, oreščkov in arašidov se pripravlja kruh in pekovsko pecivo, ki ne vsebuje jajc in jajčnih sestavin, mleka in mlečnih sestavin ter oreškov in arašidov. npr. kruh pekarne Deveta vas, v vrtcu pripravljen kruh,... Vsakokratno branje deklaracij, tudi pri znanih izdelkih. Nujno umivanje rok pred pripravo in serviranjem dietnega obroka. Za pripravo dietnih obrokov uporabljamo ločeno posodo in delovne površine.