





TEDENSKI JEDILNIK

Datum:	ZAJTRK	MALICA	KOSILO
PONEDELJEK 20. 1. 2025	Otroški čaj, koruzni kruh (1- pšenica) Tuna (4) Eko narezana zelenjava*	Sadni krožnik	Paradižnikova juha z rinčkami (1-pšenica,3) Perutnina BKK**, Mlinci (1-pšenica) Mešana solata s koruzo
TOREK 21. 1. 2025	Šipkov čaj, ržen kruh*** (1-pšenica) Mesno - zelenjavni namaz (7) Rezina pora	Kefir Višnja** (7)	Telečja** obara z žličniki (1-pšenica, 3) Črn kruh*** (1-pšenica) Jogurtovo pecivo s sadjem (1-pšenica, 3, 7) sadni sok hruška
SREDA 22. 1. 2025	Mlečni zajtrk: mešanica kosmičev (6, 8, 11), Eko mleko* (7)	Sadni krožnik	Mesne kroglice** (1-pšenica, 3) Eko Pire krompir*(7) Sadje
ČETRTEK 23. 1. 2025	Sadni čaj Domača kokošja pašteta** (7), sveža kumarica, pirin kruh***(1- pšenica)	Jagodno mleko** (7) prepečenec (1-pšenica)	Brokoli kremna juha (1-pšenica) Dušena mlada govedina* v naravni omaki (1-pšenica) Gluhi štruklji (1-pšenica) Mešana solata z eko korenčkom*
PETEK 24. 1. 2025	Planinski čaj z limono ali eko mleko (7) Sirova štručka (1-pšenica, 7) , maslo** (7) Oreščki (8)	Sadni krožnik	Brezmesni dan: Kremna fižolova juha z zakuho (1-pšenica, 3), Polbeli kruh (1-pšenica), rižev narastek z brusnicami (3, 7), Kompot

V jedeh označene z * so sestavine **ekološke predelave**  ** jedi vsebujejo živila iz sheme kakovosti - **izbrana kakovost**  ***jedi vsebujejo živila **lokalne pridelave**.

Jedi na jedilniku lahko vsebujejo snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost. V skladu z navodili pediatrov, pripravljamo individualne dietne obroke za otroke s posebnimi prehranskimi zahtevami. Vse jedi, ki jih pripravljamo v vrtcu, lahko vsebujejo alergene v sledovih. Informacije o jedilniku za posamezno dieto ali ostale informacije prejmete pri organizatorici prehrane (T: 040 297 515, vtc.prehrana@siol.net). Prehrana za otroke **prvega starostnega obdobja (1-2 leti)** je prilagojena otrokovim zmožnostim prehranjevanja in potrebam. Malčkom vedno ponudimo mlečni zajtrk, meso in večji kosi živil, se drobno naseklja, trša hrana se nadomesti z mehkejšo, pečena živila se nadomestijo z dušenimi, v omaki, itd.. Za vse informacije, pripombe, predloge smo vam na voljo na elektronskem naslovu vtc.prehrana@siol.net. Pridružujemo si pravico do spremembe jedilnika iz objektivnih razlogov. JEDILNIK SESTAVILE: Mateja Čebular, OPZHR. kuharice centralne kuhinje.

ALERGENI:1-gluten, 2-raki, 3-jajca, 4-ribe, 5-arašidi, 6-soja, 7-laktoza, 8-oreščki, 9-listna zelena, 10-gorčično seme, 11-sezamovo seme, 12-žveplov dioksid in sulfiti, 13-vočji bob, 14-mehkužci

