



JEDILNIK

2.5.2022 - 27.5.2022

	ZAJTRK	KOSILO	POP. MALICA
2.5.		PRAZNIK	
3.5.	Domača turistična pašteta, ržen kruh, paprika (G _{pš} , R2)	Piščančji ragu, svaljki, zelena solata (kristalka) s fižolom (G _{pš})	Banane in ananas (/)
4.5.	Domač črn kruh, piščančja salama, kisla kumarica (<i>Vudi</i>) (G _{pš})	Kremna špinača v omaki, pire krompir, piščančja hrenovka (M)	Jogurt s podloženim sadjem (M)
5.5.	Mesno zelenjavni namaz, ajdov kruh, paradižnik (G _{pš} , M, J)	Polnozrnate testenine, tunino-smetanova omaka, paradižnik z mozzarello (G _{pš} , M)	Jabolko in mango (/)
6.5.	Eko sirova štručka, navadni jogurt (Oblak) (G _{pš} , M)	Pasulj s puranjim dimljenim šinkom, eko bel kruh, mileram pecivo z gozdнимi sadeži (G _{pš} , M, J)	Eko makova štručka(G _{pš})
9.5.	Mlečni močnik s pirino moko in čokoladnim posipom / polbel kruh (<i>Korbar</i>) (M, J, G _{pš})	Kremna juha s šparglji, rižota iz 3 vrst žit s piščančjim mesom in svežo zelenjavo(šparglji, bučke, rdeča paprika, koruza, grah) (M, G _{pš})	Domač marmorni kolač(M, G _{pš})
10.5.	Domača turistična pašteta, ajdov kruh, kisla kumarica(G _{pš})	Špinačna lazanja s skuto, sadni kompot(M, J, G _{pš})	Banane in melona (/)
11.5.	Kruh koruzni, sirni krožnik (mladi sir, mozzarella in edamec), paprika (<i>Vudi</i>) (M, G _{pš})	Goveji zrezki v korenčkovi omaki, pire krompir, zelena solata (M)	Sirova štručka (<i>Vudi</i>) (M, G _{pš})
12.5.	Maslo, marmelada, črn kruh, bela kava (M, G _{pš})	Polpeti iz severnoafriškega čopovca, pire krompir, bučkina kremna omaka (M, J, G _{pš})	Jabolko in huške (/)
13.5.	Dimljene piščanče prsi, eko ječmenov mešani kruh, eko paradižnik (G _{pš})	Bobiči s piščančjo hrenovko, eko pirin kruh, pecivo z albert keksi in jabolki (M, J, G _{pš})	Eko sezamova štručka(SS, G _{pš})
16.5.	Mlečni zdrob s kokosom / črn kruh (Oblak) (M, G _{pš})	Cvetačna kremna juha, grenadirmarš, zelena solata z jajčko(J, M, G _{pš})	Jogurtovo pecivo z jagodami (J, M, G _{pš})
17.5.	Domača turistična pašteta, koruzni kruh, paradižnik(G _{pš})	Musaka z mletim govejim mesom, krompirjem in bučkami, čičerikina solata s paradižnikom (M, J, G _{pš})	Jagode in ananas (/)
18.5.	Kruh vsakdanji, sir, korenček (<i>Vudi</i>) (M, G _{pš})	Puranji zrezki po dunajsko z mletimi bučnimi semeni, pražen krompir, zelena solata z jogurtovim prelivom(M, J, G _{pš})	Domače makovo pecivo (M, J, G _{pš})
19.5.	Jajčni namaz, kruh s semenii, paprika, mleko(J, M, G _{pš})	Njoki v smetanovi omaki z lososom, kuhania cvetača in brokoli (M, J, G _{pš})	Jabolko in lubenica (/)
20.5.	SVETOVNI DAN ČEBEL Eko koruzni kruh, maslo, med, mleko(M, G _{pš})	Piščančja enoločnica z eko zelenjavo in pirinimi žličniki, eko ajdov kruh, medeni kolač(M, J, G _{pš})	Eko rumena bombetka(G _{pš})
23.5.	Ribana kaša na mleku s čokoladnim posipom / pirin kruh (<i>Korbar</i>) (M, J, G _{pš})	Cvetačna kremna juha, zelenjavna (bučke, grah, šparglji) rižota s puranjim mesom, solata iz koruze, paprike, pora(M)	Domač štrukelj z rožičem(J, M, G _{pš})
24.5.	Domača turistična pašteta, kruh s semenii, sveža kumarica(G _{pš})	Zapečene testenine s piščančjim mesom brokolijem, zelje v solati (J, M, G _{pš})	Banane in jagode (/)
25.5.	Polbel kruh, piščanče prsi, sir, paprika (<i>Vudi</i>) (M, G _{pš})	Domači čevapčiči iz govejega mesa, pečen krompirček, grška solata(M)	Krof (<i>Vudi</i>) (M, J, G _{pš})
26.5.	Avokadov namaz, ržen kruh, paradižnik(M, G _{pš})	Tunina lazanja, motovilec z jajčko (M, J, G _{pš})	Nektarine in grozdje (/)
27.5.	Piščančje hrenovke, gorčica, eko ovsen kruh(G _{pš})	Brezmesna boranja, eko polnozrnat kruh z lanom, sadna grmada (M, J, G _{pš})	Eko kakavova štručka (M, G _{pš})

Jedilnik sestavlja organizatorka prehrane v sodelovanju s timom za prehrano Vrtca Hrastnik.

Pridržujemo si pravico, do sprememb pri jedilniku.

Alergeni: G-gluten, M-mleko in mlečni izdelki, A-arašidi, O-oreščki, R1-mehkužci in raki, R2-ribe, J-jajca, S-soja, GS-gorčično seme, LS-listna zelena, SS-sezamovo seme, VB-volčji bob, ŽD-žveplov dioksid

Dietne jedi se pripravljajo individualno glede na zdravniško potrdilo o medicinsko indicirani dieti

Eko izdelki so na jedilniku obarvani modro, lokalni izdelki so na jedilniku obarvani z zeleno barvo.