



JEDILNIK



november 2023



TEDEN SLOVENSKE JEDI

	ZAJTRK	KOSILO	POP. MALICA
2.11.	Maslo, marmelada, pisan kruh, eko mleko (Gpš, M)	Koruzna juha, osličev file po dunajsko, pire krompir, špinača v omaki (Gpš, M, R2)	Jabolko, pirin kruh (Gpš)
3.11.	Eko umešana jajčka, eko paradižnik, gorčica /kečap, eko korenčkov kruh (Gpš, J)	Zelenjavna mineštra, šmorn, razredčen 100% jabolčni sok (Gpš, M)	Bela kava, eko rumena bombetka (Gpš, M)
6.11.	Mlečni riž s kakavovim posipom / črn kruh (Kmetija Krajnc) (Gpš, M)	Brokolijska kremna juha, dušena pira, piščančja stegna brez kosti in kože v naravni omaki, paradižnikova solata (Gpš, M)	Mandarine, banane (/)
7.11.	Eko ječmenov kruh, domač avokadov namaz, paradižnik (Gpš, M)	Matevž, kislo zelje, pečenice (/)	Eko sirova štručka (Gpš, M)
8.11.	Čebulni kruh na vehah, piščančja salama, kislo zelje (Gpš)	Polnozrnat peresniki, zelenjavna omaka, parmezan, pisana zelena solata (Gpš, M, J)	Makova štručka (Gpš, M)
9.11.	Ajdov kruh, sirni namaz z zelišči, svež korenček (Gpš, M)	Milijonska juha, lasanja iz severnoafriškega čopovca, rdeča pesa v solati (Gpš, M, J)	Jabolka, črn kruh (Gpš)
10.11.	Eko koruzni kruh, tuna, eko paprika (Gpš, M, R2)	Mlinci, telečja pečenka, dušeno zelje (Gpš, J)	Eko hruške, eko pirin kruh (Gpš)
13.11.	Mlečni pirin močnik s kakavovim posipom / črn kruh (Gpš, M, J)	Ajmoht, črn kruh, cmoki (Gpš, M, J)	Jabolke in pisan kruh (Gpš)
14.11.	Eko polnozrnat kruh, posebna piščančja salama, eko jajčka (Gpš, J)	Goveja juha z zakuho, meso iz juhe, pražen krompir, rdeča pesa v solati (Gpš, J)	Eko kifelj (Gpš, M)
15.11.	Vsakdanji kruh, sir, paradižnik (Gpš, M)	Cvetačna juha, štefani pečenka, dušen riž, fižolova solata (Gpš, M, J)	Vsakdanji kruh, naravni jogurt (Gpš, M)
16.11.	Ajdov kruh, sirni namaz, paprika (Gpš, M)	Prežganka, grenadimarš, zelena solata (Gpš, M, J)	Hruške (/)
17.11.	Tradicionalni slovenski zajtrki: Domač kruh, maslo, med, mleko, jabolka (Čepuš Andreja, Kmetija Ključevšek, Vladimir Pušnik, Kmetija Rožej) (Gpš, M)	Bujta repa (*svinjina), eko črn kruh, šmorn (Gpš, M, J)	Jabolko, eko ajdov kruh (Gpš)
20.11.	Mlečna prosena kaša s suhimi slivami / črn kruh (Kmetija Ključevšek) (Gpš, M)	Porova juha, rizi bizi, puranji zrezki v naravni omaki, motovilec z jajčko (Gpš, J)	Mandarine in banane (/)
21.11.	Eko koruzni kruh, kislá smetana, jagodna marmelada, mleko (Gpš, M)	Milijonska juha, široki špinačni rezanci, zelenjavna kremna omaka, rdeča pesa v solati (Gpš, M, J)	Eko makova štručka (Gpš, M)
22.11.	Ržen mešan kruh, piščančje prsi, kislo zelje (Gpš)	Piščančja juha s kroglicami, piščanji zrezki po dunajsko s sezamom, kus kus, pražene bučke (Gpš, M, J, SS)	Marmorni kolač, limonada (Gpš, M, J)
23.11.	Pirin kruh, domač piščančji namaz, rdeča paprika (Gpš, M)	Koruzna juha, tunini polpeti, pire krompir, kremna omaka iz blitve (Gpš, M, J, R2)	Grški jogurt z domačim sadnim prelivom (Gpš, M)
24.11.	Eko korenčkov kruh, sirni krožnik, eko paradižnik (Gpš, M)	Segedin golaž z eko govejim mesom, eko polnozrnat kruh, marmorni kolač (Gpš, M, J)	Eko jabolka, eko korenčkov kruh (Gpš)
27.11.	Mlečni koruzni zdrob s kokosom / črn kruh (Kmetija Oblak) (Gpš, M)	Bučna (hokaido) kremna juha, rižota s koruzo, bučkami in paradižnikom, parmezan, rdeča pesa v solati (Gpš, M)	Mandarine, banane (/)
28.11.	Eko črn kruh, domač mesno – zelenjavni namaz, paradižnik (Gpš, M, J)	Korenčkova juha, polnozrnat polžki, tunino-paradižnikova omaka, zelena solata s koruzo (Gpš, J)	Eko kakavova štručka (Gpš, M)
29.11.	Črn kruh, piščančja salama s sirom, kislo zelje (Gpš, M)	Golaž (eko goveje meso), polenta, rdeča pesa v solati (Gpš)	Jabolka, črn kruh (Sadjarska kmetija Rožej) (Gpš)
30.11.	Pisan kruh, eko maslo, borovničeva marmelada, eko mleko (Gpš, M)	Pire krompir, špinača v omaki, oslič po dunajsko (Gpš, M, J)	Eko sadni kefir, pirin kruh (Gpš, M)

Jedilnik sestavlja organizatorka prehrane v sodelovanju s skupino 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-žveplovi dioksidi
Dietne jedi se pripravljajo individualno glede na zdravniško potrdilo o medicinsko indicirani dieti
Eko in lokalni izdelki so na jedilniku obarvani z zeleno barvo.