



JEDILNIK

30.5.2022 - 24.6.2022

	ZAJTRK	KOSILO	POP. MALICA
30.5.	Polbel kruh, sir, kislá kumarica(G _{pš} , M)	Pisane testenine, bologneze omaka iz govejega mesa, parmezan, rukola z mozzarella (G _{pš} , M, J)	Jagode in ananas (/)
31.5.	Ržen kruh, čičerikin namaz, češnjev paradižnik(G _{pš} , M)	Rižota iz treh žit s puranjim mesom in bučkami, čičerikina solata s paradižnikom, koruzo in rdečo papriko (/)	Probiotični naravni jogurt z žiti (G _{pš} , M)
1.6.	Domači črni kruh, piščančja salama, paprika (Vudi) (G _{pš})	Goveji golaž, polenta, zelena solata z jajčko (J)	Borovnice in jabolka (/)
2.6.	Polnozrnat kruh, sirni namaz z zelišči, korenček(G _{pš} , M)	Korenčkova juha, file lososa po tržaško, pire krompir s cvetačo(G _{pš} , M, R2)	Francoska roglič s kaljenimi semeni(G _{pš} , M, J)
3.6.	Eko koruzni kruh, tuna, rdeča redkvica(G _{pš})	Pasulj brez mesa, eko pirin kruh, sladoled (M)	Lubenica in banane(/)
6.6.	Mlečni riž s čokoladnim posipom / črn kruh(G _{pš} , M)	Piščančji paprikaš na belo, široki rezanci, pisana solata(G _{pš} , M)	Jagode in banane(/)
7.6.	Ržen kruh, medeni namaz, mleko(G _{pš} , M)	Telečji zrezki v vrtnarski omaki, domači gluhi štruklji, ameriška solata(G _{pš} , M) (Mesarija Kum)	Domača jabolčna pita(G _{pš} , M, J)
8.6.	Polbel kruh, dimljene piščančje prsi, sveža kumarica(Vudi) (G _{pš})	Pizza lazanja, motovilec v solati z jajčko(G _{pš} , M, J)	Jogurtova smetana s podloženim sadjem (M)
9.6.	Ajdov kruh, mesno -zelenjavni namaz, paradižnik(G _{pš} , M, J)	Tunini polpeti, špinača, pire krompir(G _{pš} , M, J)	Melona in jabolka (/)
10.6.	Eko ječmenov kruh, sirni krožnik (mlad sir, mozzarella, edamec), rdeča redkvica(G _{pš} , M)	Piščanja obara s pirinimi žličniki, eko ajdov kruh, jogurtova strjenka(G _{pš} , M, J)	Eko kakavova bombetka(G _{pš})
13.6.	Mlečni pšenični zdrob sladkan z medom / polbel kruh(G _{pš} , M)	Zapečene testenine s piščancem, kitajsko zelje v solati s krompirjem(G _{pš} , M, J)	Borovnice in banane (/)
14.6.	Pirin kruh, domača turistična pašteta, sveža kumarica(G _{pš} , M)	Kremna brokolijeva juha, carski praženec, kompot(G _{pš} , M, J)	Skuta s sadjem (M)
15.6.	Kruh na vehah, piščančje prsi, paradižnik (Vudi) (G _{pš})	Rizi bizi, telečji zrezki v naravni omaki, motovilec v solati (/) (Mesarija Kum)	Makova štručka (Vudi) (G _{pš})
16.6.	Ržen kruh, domači lptaver namaz, korenček(G _{pš} , M)	Bučkina juha, paniran ribji file, krompirjeva solata(G _{pš} , M, J)	Domače jogurtovo pecivo s sadjem(G _{pš} , M, J)
17.6.	Eko polnozrnat kruh z lanom, eko maslo, marmelada, eko mleko(G _{pš} , M)	Zelenjavna enolončnica, eko pirin kruh, sladoled(G _{pš} , M)	Melona in jabolko(/)
20.6.	Mlečni močnik s pirino moko in čokoladnim posipom / črn kruh(G _{pš} , M, J)	Mesne(*svinjina) kroglice v paradižnikovi omaki, pire krompir, sladoled(G _{pš} , M, J) (Mesarija Kum)	Lubenica in banana (/)
21.6.	Kruh s semeni, domač čokoladno lešnikov namaz, bela kava(G _{pš} , M, O)	Zelenjavna rižota (bučke, rumena paprika, korenček), zeljna solata s krompirjem (/)	Grški jogurt s sadjem (M)
22.6.	Navadni jogurt s svežimi borovnicami, musli(G _{pš} , M)	Mesno-zelenjavna lazanja (goveje meso IK Slovenije), paradižnikova solata(G _{pš} , M, J)	Domač marmorni kolač s pirino moko(G _{pš} , M, J)
23.6.	Polbel kruh, domača piščančja pašteta, paradižnik(G _{pš} , M)	Njoki s tunino paradižnikovo omako, lečina solata z zelenjavo in feta sirom(G _{pš} , M, J)	Maline in jabolka (/)
24.6.	Eko pirin kruh, piščančja hrenovka, gorčica(G _{pš})	Puranji file po dunajsko, kus kus, stročji fižol v solati, panna cotta(G _{pš} , M, J)	Pizza polžek (G _{pš} , M, J)

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.