



JEDILNIK MAREC 2020

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 23.	zabeljeni koruzni žganci, mleko, rženi hlebec	bistra juha z zeleno in korenčkom z zakuhom, makaronovo meso (BIO govedina) z rdečo papriko in grahom, endivija z radičem in krompirjem v solati	kivi, hrustljavi polnozrnnati crispy
torek, 3. 3.	edamec, svež korenček, ovsen kruh, metin čaj	segedin golaž, pretlačen krompir, ananas	malinin jogurt brez dodanega sladkorja
sreda, 4. 3.	makova štručka, kakav, suho sadje	paradižnikov juha z zvezdicami, svež ribji file ribogojnice Goričar v koruzni skorjici, rizibizi, jogurtov preliv z zelišči, mehka zelena solata z motovilcem	jabolko, lešnikove zvezdice s čokolado
četrtek, 5. 3.	piščančja poli klobasa, kisle kumarice, črn kruh brez aditivov in soli , planinski čaj	ohrovtova enolončnica z rdečo lečo, krompirjem in kurkumo, črn kruh brez aditivov in soli , domači buhtliji z marelično marmelado / BIO pirina moka /, nekter borovnic in aronije	banana
petek, 6. 3.	domača marmelada /sadjarstva Mulec/, BIO maslo , polbel kruh brez aditivov in soli, mleko	cvetačna kremna juha, piščančja stegna brez kosti in kože v ovoju s sezamom, smetanov preliv, stročji fižol v solati	jabolko, koruzno pekovsko pecivo
DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 9. 3.	BIO pirin zdrob na mleku, BIO presni kakav z mleto čokolado , črn kruh brez aditivov z manj soli	kocke govejega mesa v omaki z zelenjavno, testenine valvice, endivija s krompirjem in rdečim fižolom v solati	hruška, štručka kornšpic
torek , 10. 3. brezmesni dan	domač zelenjavni namaz, solatni listi, kajzerica, otroški čaj	brezmesna primorska enolončnica -»BRIŠKA KUHNJA«, domač koruzno ržen kruh iz krušne peči Podlesnik , palačinke z vročim čokoladnim prelivom, 100% BIO jabolčni sok	banana
sreda , 11. 3.	telečja hrenovka, kečap, ovsen kruh, sadni čaj	česnova kremna juha z zelišči, zelenjavna rižota s piščančjimi stegni brez kosti in kože, rdeč radič in zelena solata s korozo v solati	BIO mleko , domača kvašena belokranjska pogača
četrtek , 12. 3.	umešana jajčka, pirin kruh hribovc, mlečna žitna kava	BIO kisl repa v omaki, pire krompir, pečenica	kivi, pirin kruh hribovc
petek , 13. 3.	domač ribji namaz, pečena paprika, domač kruh iz krušne peči Podlesnik , šipkov čaj s hibiskusom	piščančji paprikaš s svežo rdečo papriko, BIO polenta , zelena solata s korenčkom	Mu MUKI skutka

SEZNAM Z ALERGENI JE NA RAZPOLAGO PRI VODJI ENOTE

Lokalno iz okolice: otrokom ponujamo jajca iz proste reje (Kmetija Bizjak Sušek), jabolka iz integrirane pridelave (Sadjarstvo Vrecl) ter krompir, korenje, zelje in domače mleko. (Kmetija Tkalcič).

Jedi solimo premišljeno in uporabljamo izključno piransko sol, ki se prideluje po več kot 700 let starem izročilu, zgolj s tradicionalnimi orodji in izključno ročno in je pri Evropski komisiji registrirana z zaščiteno označbo porekla.

V času bitanja otroka v vrtcu je vedno mogoče dobiti sadje in kruh.

Glede na ponudbo tržišča si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.



JEDILNIK MAREC 2020

DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 16. 3.	BIO brusnična marmelada, BIO maslo, pirin kruh hribovc, mleko	mesne kroglice v paradižnikovi omaki z BIO govedino in svinjino, pire krompir s cvetačo, ananas	jabolko, biga
torek, 17. 3, brezmesni dan	sir jošt, zabeljeno kislo zelje, kruh turist, mlečna žitna kava	zelenjavni ričet, kruh turist, prleška gibanica (skuta mlekarne Hecl), BIO jabolčni sok	banana
sreda, 18. 3.	ptujska posebna klobasa, žemljica, solatni listi, planinski čaj	bistra juha z zeleno, piščančja krača v naravni omaki, BIO bulgur , mlado zelje v solati s krompirjem	BIO mleko, vrtanek
četrtek, 19. 3.	mlečni usukanec in BIO presni kakav z mleto čokolado, polbel kruh z manj soli in brez aditivov	kremna špinača, pire krompir, svijska pečenka	naši hruška bombetka
petek, 20. 3.	domač tunin namaz, zabeljena rdeča redkvica, domač koruzno ržen kruh iz krušne peči Podlesnik, bezgov čaj	bolonjska omaka(BIO govedina), graham pisani špageti, nariban sir, zelena solata s koruzzo	borovničev sadni jogurt brez dodanega sladkorja, črn francoz
DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 23. 3.	medena šunka, pečena kisla paprika, koruzni kruh, zeliščni čaj	piščančji file v naravni omaki z zelenjavo, polnozrnnati kuskus, mehka zelena solata z rukolo	kivi, pisan rogljiček
torek, 24. 3. brezmesni dan	mozzarella, korenček, ajdov kruh, mlečna žitna kava	belokranjska šara, ajdov kruh, domač čokoladni puding, vroče maline, sladka smetana	banana
sreda, 25. 3.	prosena kaša na mleku, BIO presni kakav z mleto čokolado, polbel kruh brez aditivov z manj soli, suhe slive brez koščic	brokolijeva kremna juha, pisane testenine z BIO govedino in zelenjavo , kislo zelje z bučnim oljem	hruška, čiabata
četrtek, 26. 3.	domač jajčni namaz, kuhana jajčka za dekoracijo, solatni listi, kajzerica , otroški čaj	telečja obara, ajdovi žganci z BIO pirinim zdrobom in zabelo, domač skutino jagodni sladoled v kornetu	BIO mleko, koruzni kruh
petek, 27. 3.	medeno maslo (maslo in med čebelarstva Šauperl), BIO ovsen kruh, mleko	komarčkova kremna juha, ribji file polenovke, jogurtov preliv /mlekarne Hecl/, krompirjeva solata s pisano papriko	jabolko, mlečni rogljiček
DAN	ZAJTRK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 30. 3.	kornfleks brez dodanega sladkorja, BIO mleko, mlečni kruh	porova juha z BIO proseno kašo , piščančja stegna brez kosti in kože v ovoju, pražen krompir, BIO rdeča pesa v solati	jabolko, mlečni kruh
torek, 31. 3.	liptovski sir, korenček, rženi hlebec, mlečna žitna kava	pašta fižol, rženi hlebec, jabolčni zavitek z borovnicami, BIO hruškov sok VILA NATURA	banana

SEZNAM Z ALERGENI JE NA RAZPOLAGO PRI VODJI ENOTE

Organizatorka prehrane:
Valentina ZGUBIČ, univ. dipl. inž. živ. teh. in oec