

**JEDILNIK ZA 1. STAROSTNO OBDOBJE O K T O B E R 2020**

DAN	ZAJTRK/NAPITEK	KOSILO	MALICA
četrtek, 1. 10.	temna kraljeva štručka s sezamom (Pekarna Pečjak), kakav, grozdje, otroški čaj	pečena mlada govedina s timijanom v paradižnikovi omaki, njoki, endivija s krompirjem in rukolo v solati	grški jogurt
petek, 2. 10.	kuhan pršut, rdeča paprika, polnozrnata žemljica, mleko, bezgov čaj	minjon juha, ribji file v ovoju, pretlačen krompir z oljčnim oljem, jogurtov preliv – Mlekarna Hecl , rdeča pesa v solati	BIO mleko KELE&KELE , ovsen kruh
DAN	ZAJTRK/NAPITEK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 5. 10. Brezmesni dan	med (čebelarstvo Šauperl), maslo, domač kruh iz krušne peči, mleko, zeliščni čaj	korenčkova juha z BIO proseno kašo , melancani v ovoju, rizibizi, smetanov preliv – Mlekarna Hecl , mehka zelena solata	hruška, domač kruh iz krušne peči
torek, 6. 10.	domač ribji namaz, korenček, črn in polnozrnat kruh s semeni, mleko, otroški čaj	kreпка železna juha, testeninski narastek z govedino in zelenjavo, mehka zelena solata s korenčkom	sadni jogurt
sreda, 7. 10.	mlečni riž na domačem mleku , BIO presni kakav z rjavim sladkorjem , koruzni kruh, šipkov čaj s hibiskusom	bistra juha z zakuho, puranje stegno s porom, rdečo papriko, smetano in majaronom domača kruhova štruca, zeljnata solata s krompirjem	mandarina, polnozrnati crispy kruhki
četrtek, 8. 10.	edamec, zelena paprika, pirin kruh hribovc , mlečna žitna kava, bezgov čaj	belokranjska šara z mesom, pirin kruh hribovc , jabolčno-hruškov zavitek, BIO jabolčni sok	banana
petek, 9. 10.	domač zelenjavni namaz, rdeča pečena paprika, polbel kruh brez aditivov z manj soli , mleko, lipov čaj	bolonjska omaka z graham- BIO govedina , pisane testenine (običajne in graham), zelen in rdeč radič v solati s krompirjem	sadna skutka
DAN	ZAJTRK/NAPITEK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 12. 10. brezmesni dan	mozzarella, paradižnik, polbel kruh brez aditivov z manj soli , šipkov čaj s hibiskusom	krompirjev golaž z BIO bučo hokaido* , polbel kruh brez aditivov z manj soli , domač jagodno-skutni sladoled v kornetu	banana
torek, 13. 10.	sirni namaz, suhe slive, ovsen kruh, mleko, otroški čaj	porova juha, rižota s svinjino in svežo pisano papriko, endivija s krompirjem v solati	mlečno-sadni desert
sreda, 14. 10.	mlečni usukanec z BIO pirino moko, na domačem mleku* , BIO presni kakav z rjavim sladkorjem , pirin kruh hribovc, planinski čaj	bistra juha z ribano kašo, piščančji zrezek na pariški način, pire krompir, zeljnata solata s fižolom	kivi, polnozrnata štručka s semeni
četrtek, 15. 10.	slivova marmelada sadjarstva Mulec, BIO maslo, domač kruh iz krušne peči , mleko, čaj	telečji golaž s sladko smetano, mini makarončki, mehka zelena solata s koruzo	mandarine, graham pek. pecivo
petek, 16. 10.	domač piščančji namaz s sezamom, zelena paprika, pirin kruh hribovc , mleko, zeliščni čaj z ameriškim slamnikom	mesne kroglice v paradižnikovi omaki s papriko (BIO govedina), pire krompir s cvetačo, grozdje	jabolko, rženo pekovsko pecivo

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 Tkalčič).

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 bivanja otroka v vrtcu je vedno mogoče dobiti sadje in kruh.

**JEDILNIK ZA 1. STAROSTNO OBDOBJE O K T O B E R 2020**

DAN	ZAJTRK/NAPITEK/	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 19. 10.	sir jošt, paradižnik, ovsen kruh, mlečna žitna kava, otroški čaj	goveja juha z ribano kašo, narezana kuhana govedina, krompirjeva omaka s kumaricami	mandarine, ½ kosa bige
torek, 20. 10.	ptujska posebna klobasa, kumarice, polbel kruh brez aditivov z manj soli , mleko, planinski čaj	puranji paprikaš s svežo papriko, pisane testenine-običajne in graham, zeljnata solata s krompirjem in korenčkom	sadni jogurt
sreda, 21. 10. brezmesni dan	BIO prosena kaša na domačem mleku, BIO presni kakav z rjavim sladkorjem, domač kruh iz krušne peči , otroški čaj	zelenjavna mineštra z BIO lečo , domač kruh iz krušne peči , praženec z BIO pirino moko , BIO jabolčni sok	banana
četrtek, 22. 10.	ribji namaz, zelena paprika, kruh turist in polnozrnat kruh, mleko, metin čaj	paradižnikova juha z zakuho, svinjska pečenka v naravni omaki, kuskus, mehka zelena solata	BIO mleko KELE&KELE , kajzerica
petek, 23. 10.	koruzna bombetka s sirom in bučnimi semeni-Pekarna Pečjak, kakav, kaki vanilija, planinski čaj	telečja hrenovka, kremna špinača, pire krompir	jabolko, ovsen kruh z ovsenimi kosmič
DAN	ZAJTRK/NAPITEK	KOSILO	MALICA
ponedeljek, 26. 10.	pašteta brez konzervansov, kisle kumarice, črn kruh brez aditivov z manj soli , mleko, otroški čaj	bistra juha z zakuho, makaronovo meso z mlado govedino, BIO rdeča pesa v solati	vrtanek, mandarine
torek, 27. 10. brezmesni dan	domač skutin namaz, zelena paprika, domač kruh iz krušne peči , mlečna žitna kava, lipov čaj	brezmesna boranja s krompirjem, domač kruh iz krušne peči , domač čokoladni puding s sladko smetano	banana
sreda, 28. 10.	marelična marmelada (sadjarstvo MULEC) , maslo, polbel kruh brez aditivov z manj soli , mleko, bezgov čaj	kurja obara z domačimi žličniki, polbel kruh brez aditivov z manj soli , grozdje	jabolko, polnozrnat grisini palčke
četrtek, 29. 10.	pečena jajčka, zelena paprika, ržen kruh, mleko, zeliščni čaj	kremna brokolijeva juha, pečena piščančja krača, riž z BIO ajdovo kašo , endivija s krompirjem v solati	BIO sadni kefir KELE&KELE
petek, 30. 10.	BIO polnozrnat pirin zdrob na domačem mleku* , BIO presni kakav z rjavim sladkorjem , ovsen kruh, čaj	mesne kroglice v paradižnikovi omaki s papriko (BIO govedina), pire krompir s cvetačo, ananas	hruška mojčino pekovsko pecivo

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 Tkalič).

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 bivanja otroka v vrtcu je vedno mogoče dobiti sadje in kruh.