



JEDILNIK

I. STAROSTNO OBDOBJE

(21. – 25. april 2025)

PONEDELJEK

Zajtrk:

Malica:

Kosilo:

Malica:

VELIKONOČNI PONEDELJEK

TOREK

Zajtrk:

Bio ovseni kruh*, med, maslo, čaj /mleko

Malica:

Zelenjava

Kosilo:

Cvetačna juha, puranje kocke v omaki iz rumene kolerabe,
ajdova kaša, zelena solata z ribanim korenjem

Malica:

Suho sadje, sadni krožnik

SREDA

Zajtrk:

Mlečna** bio prosena kaša*, rozine

Malica:

Banana

Kosilo:

Špargljeva kremna juha, pečena piščančja stegna bkk,
zeljne krpice

Malica:

Jabolčni žepek

DOBER TEK!

Opomba: Pridružujemo si pravico do
spremembe jedilnika.

ČETRTEK

Zajtrk:

Kajzerica, rezini piščančjih prsi, list zelene solate, paradižnik,
čaj/mleko

Malica:

Sadje

Kosilo:

Krompirjev golaž s hrenovko, jogurtova** strjenka,
borovničev preliv

Malica:

Crispy nežni kruhki, rezine rdeče in rumene paprike

PETEK

Zajtrk:

Črni kruh**, umešana jajca, ribano korenje, čaj/ kakav

Malica:

Sadje

Kosilo:

Losos v smetanovi omaki, bio polnozrnat polžki*, zelena
solata

Malica:

Bio kurkumina bombetka*, voda z okusom limone

* Obrok sestavljen iz bio/eko izdelkov

** Obrok sestavljen iz lokalnih izdelkov

*** Za žejo imajo otroci v vrtcu ves dan na voljo
vodo

**** Vsi sokovi pri popoldanski malici oz. kosilu so s
100% sadnim deležem

Obroki lahko vsebujejo alergene iz priloge II Uredbe
1169/2011/EU.

Katalog jedi z označenimi alergeni je na oglasni
deski pri vhodih v vrtec in na vpogled v kuhinji.



JEDILNIK

II. STAROSTNO

OBDOBJE

(21. – 25. april 2025)

PONEDELJEK

Zajtrk:
Malica:
Kosilo: VELIKONOČNI PONEDELJEK
Malica:

TOREK

Zajtrk: Bio ovseni kruh*, maslo, med, čaj
Malica: Zelenjava
Kosilo: Puranje kocke v omaki iz rumene kolerabe, ajdova kaša, zelena solata z ribanim korenjem
Malica: Suho sadje, oreščki

SREDA

Zajtrk: Mlečna** bio prosena kaša*, rozine
Malica: Banana
Kosilo: Špargljeva kremna juha, pečena piščančja stegna bkk, zeljne krpice
Malica: Jabolčni žepek

DOBER TEK!

Ob morebitnih težavah pri dobavi živil imamo pravico do spremembe jedilnika!

ČETRTEK

Zajtrk: Kajzerica, rezini piščančjih prsi, list zelene solate, paradižnik, čaj
Malica: Sadje
Kosilo: Krompirjev golaž s hrenovko, jogurtova** strjenka, borovničev preliv
Malica: Crispy nežni kruhki, rezine rdeče in rumene paprike

PETEK

Zajtrk: Črni kruh**, trdo kuhano jajce, maslo, ribano korenje, čaj
Malica: Sadje
Kosilo: Losos v smetanovi omaki z bio špinječnimi rezanci*, zelena solata
Malica: Bio kurkumina bombetka*, voda z okusom limone

* Obrok sestavljen iz bio/eko izdelkov

** Obrok sestavljen iz lokalnih izdelkov

*** Za žejo imajo otroci v vrtcu ves dan na voljo vodo

**** Vsi sokovi pri popoldanski malici oz. kosilu so s 100% sadnim deležem

Obroki lahko vsebujejo alergene iz priloge II Uredbe 1169/2011/EU.

Katalog jedi z označenimi alergeni je na oglasni deski pri vhodih v vrtec in na vpogled v kuhinji.



JEDILNIK

BREZGLUTENSKA

DIETA

(uporabljajo se izdelki, ki ne vsebujejo glutena)
(21. – 25. april 2025)

PONEDELJEK

Zajtrk:
Malica:
Kosilo: VELIKONOČNI PONEDELJEK
Malica:

TOREK

Zajtrk: Kruh BG, maslo, med, čaj
Malica: Zelenjava
Kosilo: Puranje kocke v omaki iz rumene kolerabe, ajdova kaša BG, zelena solata z ribanim korenjem
Malica: Suho sadje BG, sadni krožnik

SREDA

Zajtrk: Mlečna bio prosena kaša BG, rozine
Malica: Banana
Kosilo: Špargljeva kremna juha, pečena piščančja stegna bkk, zeljne krpice BG
Malica: Jabolčni žepek BG

DOBER TEK!

Ob morebitnih težavah pri dobavi živil imamo pravico do spremembe jedilnika!

ČETRTEK

Zajtrk: Bombica BG, rezine popečenih piščančjih prsi, list zelene solate, paradižnik, čaj
Malica: Sadje
Kosilo: Krompirjev golaž s hrenovko BG, jogurtova strjenka BG, borovničev preliv
Malica: Crispy nežni kruhki, rezine rdeče in rumene paprike

PETEK

Zajtrk: Kruh BG, trdo kuhano jajce, maslo, ribano korenje, čaj
Malica: Sadje
Kosilo: Losos v smetanovi omaki s testeninami BG, zelena solata
Malica: Kurkumina bombetka BG, voda z okusom limone

***Za otroke z brezglutensko (bg) dieto se pripravlja kruh in pekovsko pecivo, ki ne vsebuje glutena. npr. kruh Schar, v vrtcu pripravljen kruh,...**
Uporabljamo samo izdelke z znakom brez glutena oz. deklaracijo, da ne vsebuje alergena. Delovna površina za pripravo dietnih obrokov mora biti popolnoma čista (brez ostankov moke, drobtin...). Nujno umivanje rok pred pripravo in serviranjem dietnega obroka. Za pripravo dietnih obrokov uporabljamo ločeno posodo in delovne površine.