

TEDEN TRADICIONALNE SLOVENSKE KUHINJE
JEDILNIK ZA OTROKE I. STAROSTNEGA OBDOBJA
od 13. 11. 2017 do 17. 11. 2017

PONEDELJEK, 13. 11. 2017

Zajtrk: polenta z mlekom, hruška

Dop. malica: suhe slive

Kosilo: juha iz bio korenja, dušen telečji zrezek, pretlačen krompir, zelena solata

Malica: sadna kaša iz jabolka, bio pirini keksi

TOREK, 14. 11. 2017

Zajtrk: ajdov močnik na bio mleku, jabolko, bio strunjanski kaki

Dop. malica: krlji hruške

Kosilo: porova juha, dušen piščančji file, zelenjavni pire, rdeča pesa v solati

Malica: 100% sok vipavske breskve, mlečna štručka

SREDA, 15. 11. 2017

Zajtrk: ribana kaša na mleku, jabolko

Dop. malica: suhe fige

Kosilo: bučna juha, testenine v paradižnikovi omaki, riban sir, zelena solata s cvetačo

Malica: kislo mleko, rezina koruznega kruha

ČETRTEK, 16. 11. 2017

Zajtrk: bio pirin zdrob na mleku, jabolko

Dop. malica: krlji kakija

Kosilo: obara s perutninskim mesom in zelenjavo, domači skutni štruklji, kompot s suhimi slivami

Malica: sadna kaša iz hrušk, bio ovsena bombeta

PETEK, 17. 11. 2017

Zajtrk: bio prosena kaša na bio mleku, mleta orehova jedra

Dop. malica: krlji jabolka

Kosilo: goveja juha z ribano kašo, kuhana junetina, krompirjev pire, koleraba v omaki

Malica: bio strunjanski kaki, bio pirina bombeta

Organizator prehrane in ZHR:
Jasna Šendlinger Geršak

Spoštovani starši!

V skladu z zahtevami **Uredbe EU št. 1169/2011 o zagotavljanju informacij o živilih potrošnikom (Uradni list RS št. 6/2014)** vas obveščamo, da lahko jedi objavljene na jedilniku vsebujejo navedene snovi ali proizvode, ki povzročajo alergije ali preobčutljivost. Dietni obroki **lahko** vsebujejo navedena snovi ali proizvode v sledovih.

- 1. Žita, ki vsebujejo gluten, zlasti:** pšenica, rž, ječmen, oves, pira, kamut ali njihove križane vrste, in proizvodi iz njih, razen:
 - a) glukočnih sirupov na osnovi pšenice, vključno z dekstrozo;
 - b) maltodekstrinov na osnovi pšenice;
 - c) glukočnih sirupov na osnovi ječmena;
 - d) žit, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
- 2. raki in proizvodi iz njih**
- 3. jajca in proizvodi iz njih**
- 4. ribe in proizvodi iz njih, razen:**
 - a) ribje želatine, ki se uporablja kot nosilec za vitamine ali karotenoide;
 - b) ribje želatine ali želatine iz ribjih mehurjev, ki se uporablja kot sredstvo za bistrenje piva in vina;
- 5. arašidi (kikiriki) in proizvodi iz njih;**
- 6. zrnje soje in proizvodi iz njega, razen:**
 - a) popolnoma rafiniranega sojinega olja in maščob
 - b) naravne zmesi tokoferola (E306), naravnega D-alfa-tokoferola, naravnega D-alfa-tokoferol acetata, naravnega D-alfa-tokoferol sukcinata iz soje;
 - c) rastlinskih sterolov in estrov rastlinskih sterolov iz sojinega olja;
 - d) rastlinskih estrov stanola, proizvedenih iz sterolov iz sojinega olja;
- 7. mleko in mlečni proizvodi (ki vsebujejo laktozo), razen:**
 - a) sirotke, ki se uporablja za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;
 - b) laktitola;
- 8. oreški, in sicer mandlji (*Amygdalus communis* L), lešniki (*Corylus avellana*), orehi (*Juglansregia*), indijski oreščki (*Anacardium occidentale*), ameriški orehi (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch), brazilski oreščki (*Bertholletia excelsa*), pistacija (*Pistacia vera*), makadamija ali orehi Queensland (*Macadamia ternifolia*) ter proizvodi iz njih, razen oreškov, ki se uporabljajo za alkoholne destilate, vključno z etilnim alkoholom kmetijskega izvora;**
- 9. listna zelena in proizvodi iz njega**
- 10. gorčično seme in proizvodi njega;**
- 11. sezamovo seme in proizvodi iz njega;**
- 12. žveplov dioksid in sulfiti** v koncentraciji več kot 10mg/kg ali 10 mg/l glede na skupni SO₂, ki se izračunajo za proizvode, ki so pripravljene za uživanje ali obnovljeni v skladu z navodili proizvajalcev;
- 13. volčji bob in proizvodi iz njega;**
- 14. mehkužci in proizvodi iz njih.**

Organizator prehrane in ZHR:

Jasna Šendlinger Geršak

Ravnateljica :

Marija Kermavnar