

Jedilnik

TEDEN SLOVENSKE HRANE

OD 16. 11. DO 20. 11. 2026

PONEDELJEK

ZAJTRK: mleko, koruzni* žganci, jabolko
KOSILO: milijonska juha, piščančje meso* po vrtnarsko, dušeni riž s pirinim rižkom in kvinojo*, rdeča pesa* v solati
MALICA: mandarina, ajdov kruh z orehi

TOREK

ZAJTRK: čaj z limono, črni kruh*, piščančje prsi, kislo zelje
KOSILO: zelenjavni ričet z ješprenjem*, črni kruh, narastek iz prosene kaše* z jabolčno* čežano
MALICA: vanili kaki, koruzni vaflji*

SREDA

ZAJTRK: bela kava na mleku*, rženi kruh, jajčni namaz, paprika
KOSILO: porova juha, makaronovo meso (puranje meso) z naribanim sirom, zelena solata z lečo
MALICA: domači naravni ovčji jogurt, Grisini palčke s sezamom

ČETRTEK

ZAJTRK: sadni čaj z limono, ovseni kruh*, domači skušin namaz, kolerabica*
KOSILO: koromačeva juha, bakalca z junečjim mesom*, idrijski žlikrofi, zelena solata z radičem
MALICA: jabolko*, hrustljavi kruhki

PETEK

TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK – SLOVENSKO NA MIZI – ZAČNIMO Z ZAJTRKOM!

ZAJTRK: domače seneno mleko Kmetija Malenšek, domači pirin kruh* Pekarna Čebašek, domače maslo Kmetija Mis, domači med Čebelarstvo Iztok Šlebir, domače jabolko* Sašo Kašnik
KOSILO: bučna juha iz muškatne buče, otroška pečenica*, matevž, dušena kisla repa
MALICA: banana

Opomba: Otrokom nudimo čez dan čaj z limono, vodo ter sveže sadje.

Tradicionalni slovenski zajtrk in teden slovenske hrane - v sodelovanju z lokalnimi pridelovalci in kmetijami.

Projekt: Lokalno je zdravo: Seneno mleko – Kmetija Malenšek
Maslo – Kmetija Mis
Domači fižol – Kmetija Damjan Zore
Med Čebelarstvo Iztok Šlebir
Krompir, moka, pirin rižek – Kmetija Mohar

* - živilo ekološke pridelave - živilo lokalne pridelave

Zaradi morebitnih težav pri dobavi živil, lahko pride do manjših sprememb jedilnika.
Obroki lahko vsebujejo alergene iz Priloge II Uredbe 1169/2011/EU.
"Katalog alergenov", ki so prisotni v obrokih, se nahaja na spletni strani Vrtca Medvode ter na oglasni deski v vseh enotah vrtca.