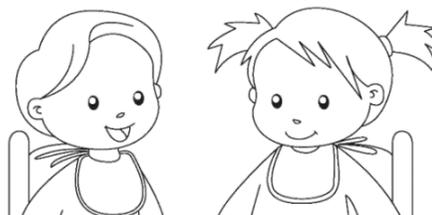
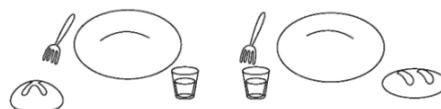


Jedilnike sestavi: David Hari  
 Dodaten strokovni pregled: NIJZ Murska Sobota  
 Jedilnik je dostopen tudi na spletni strani [www.vrtec-lavra.si](http://www.vrtec-lavra.si).



Mik avžev zavod Murska Sobota  
 Gregorčičeva ulica 2a  
 9000 Murska Sobota  
 T: 02 530 04 01 | direktor  
 T: 02 530 04 00 | računovodstvo  
 T: 02 530 04 02 | kuhinja  
 F: 02 530 04 04  
 S: vrtec-lavra.si  
 E: info@vrtec-lavra.si

**KUHINJA ANICA**



OE Kuhinja Anica si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.  
**Otroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**  
**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – september 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 4. 9.	Štručka šunka-sir (G, L), kakav (L), paprika, jabolka, kamilični čaj	Bistra juha s kolerabo in krpicami (G, J, LZ), mesno-zelenjavna rižota, paradižnikova solata	Jogurt s koruznimi kosmiči in banano (G, L)
Torek, 5. 9.	Žemlja (G), čičerikin namaz z bučnim oljem, paradižnik, fige, sadni čaj	Zelenjavna kremna juha (G, L, LZ), piščančji fingersi (G, L, J), krompirjeva solata	Skuta s sadjem (L)
Sreda, 6. 9.	Ovsen kruh (G, L), namaz z zelišči (L), kumarice, banane, borovničev čaj	Boranja z mesom (G, Z), popečena polenta, ržen kruh (G)	Čokoladne kroglice s kokosom (G, L)
Četrtek, 7. 9.	Pirin močnik (G, L), kivi, planinski čaj	Goveja juha (G, L, Z), kuhana govedina, dušen riž z lovrom, jabolčni hren (L)	Kruh vrtanik (G, L, J), bananin namaz (L)
Petek, 8. 9.	Ržen kruh <sup>L</sup> (G, L), korenčkov namaz (L), kumarice, pomaranče, lipov čaj	Bučkina juha (G, L), krompirjevi svaljki z drobtinami (G, L, J), domači mešan kompot	Grozdje, grisini (G, L, J)

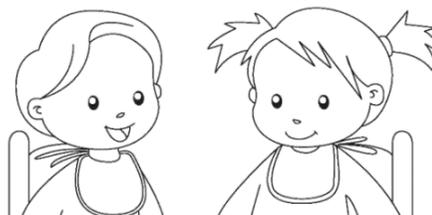
**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: **G** – gluten, **L** – laktoza, **J** – jajca, **R** – ribe, **RA** – raki, **A** – arašidi, **S** – soja, **O** – oreščki, **GS** – gorčično seme, **SS** – sezamovo seme, **V** – volčji bob, **LZ** – listna zelena, **Ž** – žveplov dioksid, **M** – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako <sup>L</sup> je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo **brez uporabe pripravkov**, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavo, natrijev glutaminat ali ojačevalce okusa. Okus hrane obogatimo z različnimi začimbami in dišavnicami. Trudimo se, da obroke v čim večji meri pripravljamo iz osnovnih sestavin.



Identifikacijska številka za DDV: SI26215004 ☩ Matična številka: 5890594

Transakcijski račun: IBAN SI56 0488 1000 3159 033 (Nova KBM, d. d.)

Jedilnike sestavil: David Hari  
 Dodaten strokovni pregled: NIJZ Murska Sobota  
 Jedilnik je dostopen tudi na spletni strani [www.vrtec-lavra.si](http://www.vrtec-lavra.si).



OE Kuhinja Anica si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.  
**Otroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**  
**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – september 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 11. 9.	Musliji s suhim sadjem, kuhani v mleku (G, L, Ž, O), pomaranče, šipkov čaj	Cvetačna juha (G, L), gratinirane testenine s piščančjim mesom (G, L, J), mešana solata	Domač ržen kruh (G), jabolko
Torek, 12. 9.	Bel kruh (G, L), fižolov namaz z bučnim oljem, paradižnik, čaj	Zelenjavna juha, piknik krožnik (čevapčiči, mesni sir, hrenovka) (G, L, J), pečen krompir, ajvar, šobska solata	Jogurt s kosmiči (G, L, O, SS, S, A)
Sreda, 13. 9.	Dnevni kruh (G, L), maslo (L), med, mleko (L), jabolka	Zdrobova juha s korenčkom (G), svinjski zrezek v naravni omaki (G), riž s piro, kumarična solata	Banane
Četrtek, 14. 9.	Sirova štručka (G, L, J), paprika, fige, sadni čaj	Lečina juha z zelenjavo (G), pečena piščančja bedra, mlinci (G, L, J), omaka (G), mešana solata	Čupavci (G, L, J)
Petek, 15. 9.	Koruzni kruh (G), tuna v lastnem soku, olive, banane, borovničev čaj	Porova juha (G, L), šmoren (G, L, J), kompot	Grisini (G), ananas

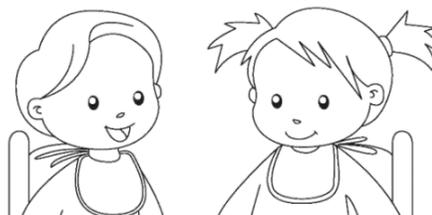
**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: G – gluten, L – laktoza, J – jajca, R – ribe, RA – raki, A – arašidi, S – soja, O – oreščki, GS – gorčično seme, SS – sezamovo seme, V – volčji bob, LZ – listna zelena, Ž – žveplov dioksid, M – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako <sup>L</sup> je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo **brez uporabe pripravkov**, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavo, natrijev glutaminat ali ojačevalce okusa. Okus hrane obogatimo z različnimi začimbami in dišavnicami. Trudimo se, da obroke v čim večji meri pripravljamo iz osnovnih sestavin.



Identifikacijska številka za DDV: SI26215004 ☩ Matična številka: 5890594

Transakcijski račun: IBAN SI56 0488 1000 3159 033 (Nova KBM, d. d.)

Jedilnike sestavil: David Hari  
 Dodaten strokovni pregled: NIJZ Murska Sobota  
 Jedilnik je dostopen tudi na spletni strani [www.vrtec-lavra.si](http://www.vrtec-lavra.si).



Mik avžev zavod Murska Sobota  
 Gregorčičeva ulica 2a  
 9000 Murska Sobota  
 T: 02 530 04 01 | direktor  
 T: 02 530 04 00 | računovodstvo  
 T: 02 530 04 02 | kuhinja  
 F: 02 530 04 04  
 S: vrtec-lavra.si  
 E: info@vrtec-lavra.si

**KUHINJA ANICA**



OE Kuhinja Anica si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.  
**Otroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**  
**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – september 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 18. 9.	Sezamova pletenica (G, L, J), kakav (L), kivi	Pohorski lonec (G, L, LZ), dnevni kruh (G, L), biskvit s sadjem (G, L, J)	Mešano sadje
Torek, 19. 9.	Žemlja (G), piščančja prsa (L), list zelene solate, breskve, planinski čaj	Kostna juha z rezanci (G, L, J), puranji zrezek v smetanovi omaki (G, L), krompirjevi njoki (G, L, J), zelena solata s koruzo	Jabolčna čežana z mletimi keksi
Sreda, 20. 9.	Pražena jajca (J), ržen kruh <sup>L</sup> (G, L), rezina rdeče paprike, hruške, lipov čaj	Zelenjavna kremna juha (G, L), testenine carbonara (G, L, J), sestavljena solata	Mlečni riž s posipom (L, G)
Četrtek, 21. 9.	Kruh z ovsenimi kosmiči (G, L), bučni namaz (L), paradižnik, jabolko, kamilični čaj	Bistra juha z grahom in ribano kašo (G, L, J), čufti (G, J, L), pire krompir (L), paradižnikova omaka (G)	Makova potica (G, L, J)
Petek, 22. 9.	Koruzni zdrob, kuhan v mleku (G, L), kakav, grozdje, otroški čaj	Brokoli juha (G, L), paniran ribji file (R, G, J), zelje s krompirjem	Banane

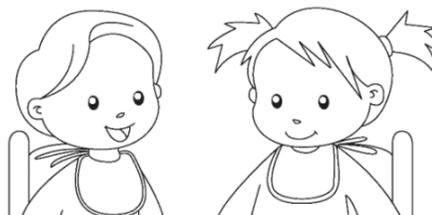
**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: **G** – gluten, **L** – laktoza, **J** – jajca, **R** – ribe, **RA** – raki, **A** – arašidi, **S** – soja, **O** – oreščki, **GS** – gorčično seme, **SS** – sezamovo seme, **V** – volčji bob, **LZ** – listna zelena, **Ž** – žveplov dioksid, **M** – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako <sup>L</sup> je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo **brez uporabe pripravkov**, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavo, natrijev glutaminat ali ojačevalce okusa. Okus hrane obogatimo z različnimi začimbami in dišavnicami. Trudimo se, da obroke v čim večji meri pripravljamo iz osnovnih sestavin.



Identifikacijska številka za DDV: SI26215004 ☩ Matična številka: 5890594

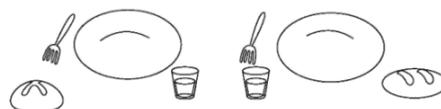
Transakcijski račun: IBAN SI56 0488 1000 3159 033 (Nova KBM, d. d.)

Jedilnike sestavil: David Hari  
 Dodaten strokovni pregled: NIJZ Murska Sobota  
 Jedilnik je dostopen tudi na spletni strani [www.vrtec-lavra.si](http://www.vrtec-lavra.si).



Mik avžev zavod Murska Sobota  
 Gregorčičeva ulica 2a  
 9000 Murska Sobota  
 T: 02 530 04 01 | direktor  
 T: 02 530 04 00 | računovodstvo  
 T: 02 530 04 02 | kuhinja  
 F: 02 530 04 04  
 S: vrtec-lavra.si  
 E: info@vrtec-lavra.si

**KUHNJA ANICA**



OE Kuhinja Anica si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.  
**Otroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**  
**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – september 2023

<i>Dan</i>	<i>Zajtrk</i>	<i>Kosilo</i>	<i>Popoldanska malica</i>
Ponedeljek, 25. 9.	Ržen kruh (G), maslo (L), marmelada, banane, mleko (L)	Špinačna juha (G, L), testenine s haše omako (G, L, J), zelena solata	Ajdov kruh (G), jabolko
Torek, 26. 9.	Dnevni kruh (G), liptauer namaz (L), sveža paprika, breskve, borovničev čaj	Golaževa juha z zelenjavo in vlivanci (G, J, LZ), ržen kruh (G, L), rolada z marmelado (G, L, J)	Skuta s sadjem (L)
Sreda, 27. 9.	Večzrnata žemlja (G), rezina sira (L), paradižnik, jabolka, sadni čaj	Ohrovtova juha (G, L), hamburger (G, L), solata, paradižnik, omaka	Nektarine, piškoti (G, L, J)
Četrtek, 28. 9.	Pšenični zdrob, kuhan v mleku (G, L), klementine, lipov čaj	Paradižnikova juha s kruhovimi kockami (G, L, LZ), piščančji zrezek v korenčkovi omaki (G, L), rizi bizi, mešana solata	Rožičev biskvit z jabolkom (G, J)
Petek, 29. 9.	Pirin kruh (G), domača tunina pašteta (R, L), kisle kumare, kivi, planinski čaj	Milijonska juha (G, J), gratinirane skutne palačinke (G, L, J), jabolčna čežana	Mešano sadje

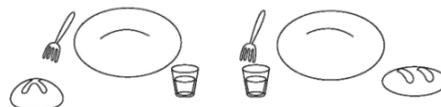
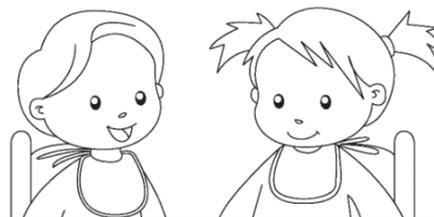
**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: **G** – gluten, **L** – laktoza, **J** – jajca, **R** – ribe, **RA** – raki, **A** – arašidi, **S** – soja, **O** – oreščki, **GS** – gorčično seme, **SS** – sezamovo seme, **V** – volčji bob, **LZ** – listna zelena, **Ž** – žveplov dioksid, **M** – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako <sup>L</sup> je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo **brez uporabe pripravkov**, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavo, natrijev glutaminat ali ojačevalce okusa. Okus hrane obogatimo z različnimi začimbami in dišavnicami. Trudimo se, da obroke v čim večji meri pripravljamo iz osnovnih sestavin.



Identifikacijska številka za DDV: SI26215004 ☩ Matična številka: 5890594

Transakcijski račun: IBAN SI56 0488 1000 3159 033 (Nova KBM, d. d.)

Jedilnike sestavi: David Hari  
Dodaten strokovni pregled: NIJZ Murska Sobota  
Jedilnik je dostopen tudi na spletni strani [www.vrtec-lavra.si](http://www.vrtec-lavra.si).



Miklavžev zavod Murska Sobota  
Gregorčičeva ulica 2a  
9000 Murska Sobota  
T: 02 530 04 01 | direktor  
T: 02 530 04 02 | računovodstvo  
F: 02 530 04 04  
S: vrtec-lavra.si  
E: info@vrtec-lavra.si



**KUHINJA ANICA**

## Opombe k jedilniku:

**Čaji:** planinski, borovnica, vrtni sadeži, gozdni sadeži, kamilica, meta, lipa

**Sadje:** banane, hruške, jabolka, pomaranče, mandarine, klementine, kivi, ananas, kaki ...

**Kruh:** domač pirin (G), ržen (G,L), vrtanik (G,L), ajdov (G,L), ajdov z orehi (G,L,O), ovseni (G,L), s semeni (G,L), graham (G,L), polnozrnati (G,L), koruzni (G)

**Solate:** zelena (gentile, endivija, kristalka, ledenka ...), belo ali rdeče zelje, kitajsko zelje, krompirjeva, paradižnik, paprika, radič (zeleni, rdeči), koruza, stročji fižol ... (odvisno od dobavljalnosti)

**Zelenjava:** kisle kumarice, pečena rdeča paprika, paradižnik, paprika, olive, bučke, kumarice, korenček ...

**Testenine:** polnozrnate (G), pirine (G), kamutove, iz bele moke (G), koruzne (G)

## Spoštovani starši!

Jedilniki, ki se bodo zvrstili v šolskem letu 2022/23, nas vabijo, da se s spoznavanjem in okušanjem kulinarike sprehodimo z roko v roki v naravi.

Ker bomo v tem šolskem letu v naših projektih povezali pravljice z naravo, bodo naši jedilniki pestro, zdravo in še bolj zelenjavno obarvani.



Identifikacijska številka za DDV: SI26215004 † Matična številka: 5890594

Transakcijski račun: IBAN SI56 0488 1000 3159 033 (Nova KBM, d. d.)