

OE Kuhinja Anica si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

**Oroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**

**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – oktober 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 2. 10.	Kruh s semeni (G, O), maslo (L), med, jabolko, planinski čaj	Bistra juha z zelenjavom in zakuhom (G, J, LZ), ajdova kaša z rižem, mletim mesom in zelenjavom, sestavljena solata	Domači puding (G, L)
Torek, 3. 10.	Mlečni močnik (G, L, J), sadje, čaj	Brokolijeva kremna juha (G, L, Z), piščančji gyros z zelenjavom (G, L), pražen krompir, zeljna solata	Lečin namaz, ržen kruh (G, L), kumarice
Sreda, 4. 10.	Žemlja (G), piščančja prsa, kisle kumarice, slive, lipov čaj	Golaževa juha z zelenjavom in vlivanci (G, J, LZ), dnevni kruh L (G), palačinke z marmelado (G, L, J)	Grozdje, grisini (G, L, J)
Četrtek, 5. 10.	Sirova štručka (G, L), paprika, fige, sadni čaj	Prežganka z jajcem (G, J), ragu s svinjskim mesom (G, LZ), riž, zelena solata	Biskvit z jabolki (G, L, J)
Petek, 6. 10.	Ržen kruh (G, L), korenčkov namaz (L), kumarice, pomaranče, borovničev čaj	Fižolova kremna juha (G, L), zeljne krpice (G, J), zelena solata	Banana

**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: G – gluten, L – laktosa, 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 jehih z oznako L je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo brez uporabe pripravkov, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavovo, 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 <a href="http://www.vrtec-lavra.si">www.vrtec-lavra.si</a> .			Mik avžev zavod Murska Sobota Gregorčičeva ulica 2a 9000 Murska Sobota T: 02 530 04 01   direktor T: 02 530 04 02   računovodstvo T: 02 530 04 03   kuhinja F: 02 530 04 04 S: vrtec-lavra.si E: info@vrtec-lavra.si <b>KUHINJA ANICA</b> 
---	--	--	--



OE Kuhinja Anica si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

**Oroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**

**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – oktober 2023

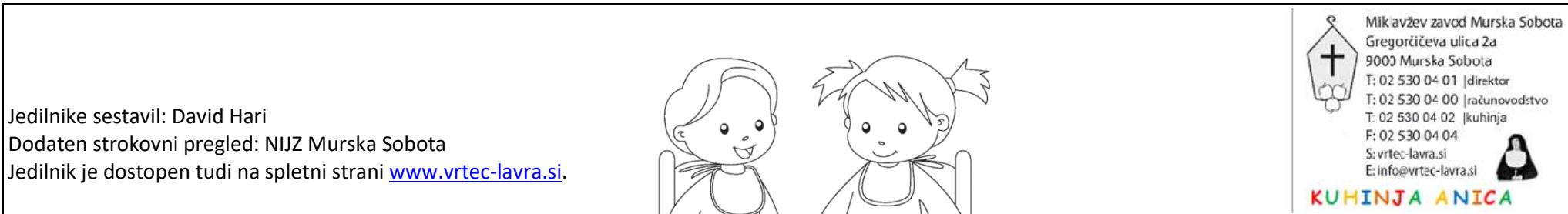
Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 9. 10.	Corn flakes, mleko (L), kivi, sadni čaj	Zelenjavna juha (G, L), svinjski zrezek po lovsko (G, Z), ajdova kaša s piro, rdeča pesa	Sezamova pletenica (G, L, J), hruška
Torek, 10. 10.	Ržen kruh (G, L), bučni namaz, paradižnik, jabolko, kamilični čaj	Piščančja obara z zdrobovimi žličniki (G, L, J), domači kruh (G), domači buhtelj (G, L, J)	Banana
Sreda, 11. 10.	Koruzni žganci (G), bela kava (L, G), sadje	Bučna juha (G,L), mesna lazanja (G, L, J), zelje z fižolom	Žemlja (G, L), zaseka, čebula
Četrtek, 12. 10.	Dnevni kruh (G), rezina sira (L), olive, čaj	Piščančja juha z zakuhom (G, Z), mesno-zelenjavna rižota, sestavljena solata	Skuta z gozdnimi sadeži (L)
Petek, 13. 10.	Pisana pletenica (G, L, J), kakav (L, O), banane	Gobova kremna juha (G, L), ribji brodet (R, G), zeliščno-kremna polenta (G, L), zelena solata	Sadna solata, hrustljavi keksi (G, L, J)

**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: G – gluten, L – laktosa, 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 jehih z oznako <sup>L</sup> je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo brez uporabe pripravkov, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavno, 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

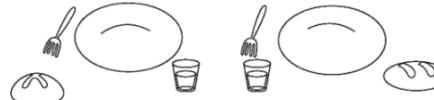
Jedilnik je dostopen tudi na spletni strani [www.vrtec-lavra.si](http://www.vrtec-lavra.si).



Ml avžev zavod Murska Sobota  
Gregorčičeva ulica 2a  
9000 Murska Sobota  
T: 02 530 04 01 | direktor  
T: 02 530 04 02 | 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.

**Oroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**

**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – oktober 2023

<b>Dan</b>	<b>Zajtrk</b>	<b>Kosilo</b>	<b>Popoldanska malica</b>
Ponedeljek, 16. 10.	Ržen kruh (G, L), sirni namaz (L), paprika, pomaranče, planinski čaj	Bujta repa s svinjskim mesom (G), dnevni kruh (G, L), rožičev biskvit z jabolki (G, J, L)	Kefir (L), mango
Torek, 17. 10.	Mlečni riž (G, L), cimet, slive, sadni čaj	Korenčkova juha (G, L), makaronovo meso (G, L), mešana solata	Ajdov kruh z orehi (G, L, O), grozdje
Sreda, 18. 10.	Večernati kruh (G, L), čokoladni namaz, mleko (G, L, O), jabolko	Špinačna juha z zdrobom (G,L), pica (G, L), zelena solata	Sadna plošča
Četrtek, 19. 10.	Ržen kruh (G), tunin namaz (R, M, L), olive, grozdje, borovničev čaj	Prežganka s proseno kašo, čufti v paradižnikovi omaki (G, LZ), pire krompir (L)	Mlečni riž (G, L)
Petek, 20. 10.	Bel kruh (G), pražena jajca z zelenjavou (J), paradižnik, banana, šipkov čaj	Bistra juha z grahom in ribano kašo (G, L, J), ajdova kaša z zelenjavou, paradižnikova solata	Pomaranče, grisin (G)

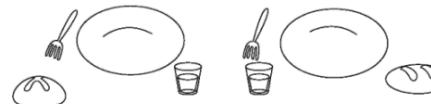
**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: G – gluten, L – laktosa, J – jajca, R – ribi, RA – raki, A – arašidi, S – soja, O – oreščki, GS – gorčično seme, SS – sezamovo seme, V – volčji bob, LZ – listna zelena, Ž – žveplov dioksid, M – mehkužci in proizvodi iz njih. V jehih z oznako <sup>L</sup> je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo brez uporabe pripravkov, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavou, 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 <a href="http://www.vrtec-lavra.si">www.vrtec-lavra.si</a> .			Mik avžev zavod Murska Sobota Gregorčičeva ulica 2a 9000 Murska Sobota T: 02 530 04 01   direktor T: 02 530 04 02   računovodstvo T: 02 530 04 02   kuhinja F: 02 530 04 04 S: vrtec-lavra.si E: info@vrtec-lavra.si <b>KUHINJA ANICA</b> 
---	--	--	--



OE Kuhinja Anica si pridržuje pravico do spremembe jedilnika.

**Oroke spodbujamo k pitju vode ali čaja.**

**V dopoldanskem času imajo na razpolago mešano sadje.**

## JEDILNIK V VRTCU LAVRA – oktober 2023

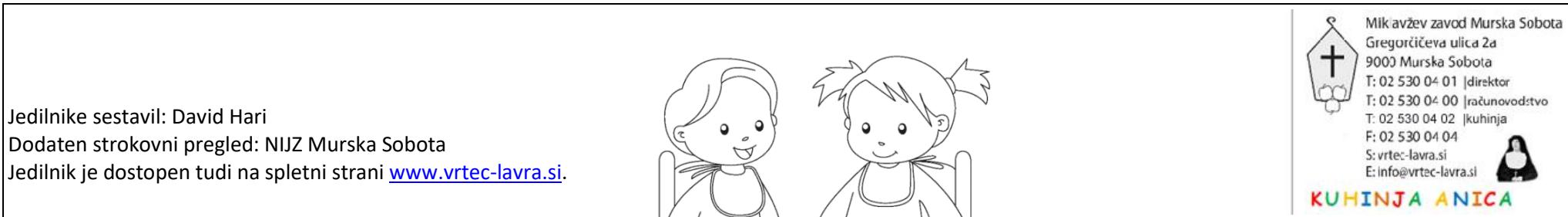
Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 23. 10.	Pšenični zdrob, kuhan v mleku (G, L), sadje, čaj	Segedin zelje s svinjskim mesom (G, L), ržen kruh (G, L), domača posolanka (G, L, J)	Fižolov namaz, žemlja (G), kisle kumare
Torek, 24. 10.	Francoz (G, L), liptauerski namaz (L), kisle kumare, banane, sadni čaj	Fižolova juha (G), piščančji paprikaš (G, L), široki rezanci, sestavljena solata	Sadna pita (G, L, J)
Sreda, 25. 10.	Večernata žemlja (G), rezina sira (L), list zelene solate, čaj	Česnova juha (G), pečena svinjska rebrca, pražen krompir, zelena solata (rezanje pred otroki na T)	Klementine, piškoti (G, L, J)
Četrtek, 26. 10.	Ržen kruh (G), maslo (L), marmelada (Ž, O), klementine, planinski čaj	Kremna zelenjavna juha (G, L), polnjen piščanec (G, L, J), rizi bizi, sestavljena solata (rezanje pred otroki v MS)	Polnovredna štručka (G, L), ledeni čaj
Petek, 27. 10.	Dnevni kruh (G, L), čičerikin namaz, kumare, čaj	Fižolova kremna juha (G, L), paniran ribji file (R, G, J, M), krompir s peteršiljem (L), paradižnikova solata	Mešano sadje
Ponedeljek, 30. 10.	Sezam pletenica (G, L), kakav (L), jabolko, sadni čaj	Cvetačna juha (G, L), piščančja rižota, rdeča pesa	Marmorno pecivo (G, L, J)

**Opomba:** Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: G – gluten, L – laktosa, 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 jehih z oznako <sup>L</sup> je uporabljeno živilo lokalne pridelave. Hrano pripravljamo brez uporabe pripravkov, ki vsebujejo veliko soli, imajo dodano dehidrirano zelenjavno, 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 02 | računovodstvo  
T: 02 530 04 04 | kuhinja  
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 semenii (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, strožji fižol ... (odvisno od dobavljalivosti)

**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.

