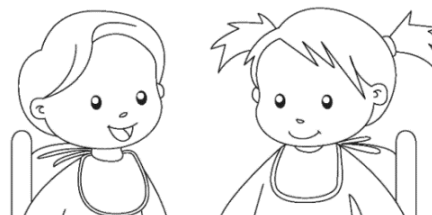


Jedilnike sestavil: David Hari
Dodaten strokovni pregled: NIJZ Murska Sobota
Jedilnik je dostopen tudi na spletni strani www.vrtec-lavra.si.



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 – november 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Sreda, 1. 11.		PRAZNIK	
Četrtek, 2. 11.	Pisana pletenica (G, L), mleko (L), breskov čaj, jabolko	Zelenjavna juha (G, L), mešana kaša z mletim mesom, zelena solata	Marmeladni rogljiček (G, L, J)
Petek, 3. 11.	Ržen kruh (G), maslo (L), med, sadni čaj, banana	Prežganka s proseno kašo (G), testenine z zelenjavno omako (G, J, L, R), rdeča pesa	Mešano sadje

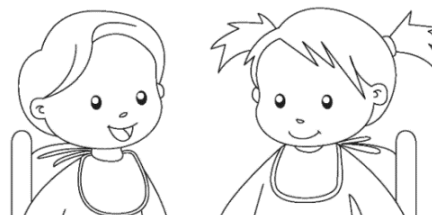
Opomba: Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: G – gluten, L – laktoza, J – jajca, R – ribe, RA – raki, A – arašidi, S – soja, O – oreščki, GS – gorčično seme, SS – sezamovo seme, V – volčji bob, LZ – listna zelena, Ž – žveplov dioksid, M – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako ^L 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.



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 – november 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 6. 11.	Corn flakes, mleko (L), nektarine, planinski čaj	Brokoli juha (G, L), špageti bolonez (G,L), riban sir (L), zelje v solati	Ovsen kruh (G, L), humus z bučnimi semeni, kumarice
Torek, 7. 11.	Ržen kruh (G,L), lečin namaz, paradižnik, jabolko, borovničev čaj	Fižolova kremna juha (G,L), pečen ribji file v koruzni skorjici (R), pire krompir, zelena solata s koruzo	Domač jabolčni frutek (G, L)
Sreda, 8. 11.	Žemlja (G), domača piščančja pašteta (L), kisle kumare, pomaranče, sadni čaj	Sladko zelje s hrenovko (G, L, J), domač fižolov kruh (G)	Kostanjevo pecivo (G, L, J)
Četrtek, 9. 11.	Pirin kruh (G), rezina sira (L), olive, banane, otroški čaj	Kostna juha z rezanci (G, L, J), piščančji paprikaš (G, L), široki rezanci (G, L, J), zelena solata	Banana
Petek, 10. 11.	Ržen kruh (G), liptauer namaz (L), pečena paprika, hruške, šipkov čaj	Česnova juha (G, L), zelenjavni polpet (G, L, J), porova rižota, paradižnikova solata	Vežrnat rogliček(G), pomaranče

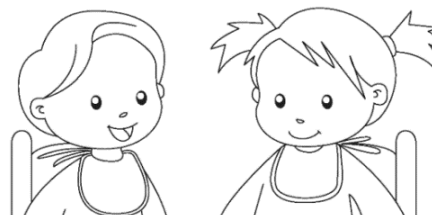
Opomba: Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: **G** – gluten, **L** – laktoza, **J** – jajca, **R** – ribe, **RA** – raki, **A** – arašidi, **S** – soja, **O** – oreščki, **GS** – gorčično seme, **SS** – sezamovo seme, **V** – volčji bob, **LZ** – listna zelena, **Ž** – žveplov dioksid, **M** – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako ^L 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.



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 – november 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 13. 11. MARTINOVO	Makovka (G, L), mleko (L), pomaranče, šipkov čaj	Prežganka (G), pečena piščančja bedra, rdeče zelje z jabolko (G), mlinci (G, L, J)	Domači puding (G, L)
Torek, 14. 11.	Sataraš (J), dnevni kruh (G), sveža zelenjava, nektarine, borovničev čaj	Cvetačna juha (G, L), pašta s tuno, zelenjavo in pelati (G, J, R), zelena solata	Zaseka, ržen kruh (G), kislja zelenjava
Sreda, 15. 11.	Kruh s semeni (G, L), čokoladni namaz (G, L, J, O), sadni čaj	Kremna grahova juha (G, L), špikana svinjska pečenka (G), ajdova in pirina kaša z gobami (G), solata iz stročjega fižola	Jabolčni retuš (G, L, J)
Četrtek, 16. 11.	Prosenka kaša, kuhana v mleku (L), sadje, čaj	Jota s svinjskim mesom (G, L), ovsen kruh (G), banana	Pizza toast (G, L, J)
Petek, 17. 11. TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK	Domač rženi kruh, med, mleko (L), maslo (L), jabolka, planinski čaj	Paradižnikova juha z rižem (G), krompirjevi svaljki z drobtinami (G, L, J), jabolčni kompot	Mandarine

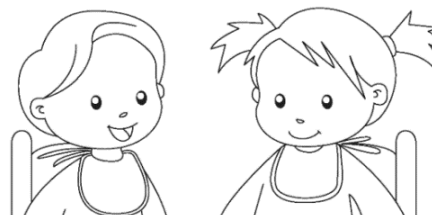
Opomba: Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: **G** – gluten, **L** – laktoza, **J** – jajca, **R** – ribe, **RA** – raki, **A** – arašidi, **S** – soja, **O** – oreščki, **GS** – gorčično seme, **SS** – sezamovo seme, **V** – volčji bob, **LZ** – listna zelena, **Ž** – žveplov dioksid, **M** – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako ^L 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.



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 – november 2023

<i>Dan</i>	<i>Zajtrk</i>	<i>Kosilo</i>	<i>Popoldanska malica</i>
Ponedeljek, 20. 11.	Makovka (G, L), mleko (L), kivi, sadni čaj	Krompirjeva enolončnica s piščančjo hrenovko in kislimi kumaricami (G, L), dnevni kruh (G), banane	Kakijeva rezina (G, L, J)
Torek, 21. 11.	Prosenka kaša, kuhana v mleku (L), kakav za posip, mandarine, borovničev čaj	Čista zelenjavna juha (G), mesna lazanja z zelenjavo (G, L, J), zelena solata	Sirova palčka (G, L, J), korenček, rižev vafelj (G, L, J)
Sreda, 22. 11.	Ržen kruh (G), domača jetrna pašteta (L), pomaranče, lipov čaj	Bučna kremna juha (G, L), paniran ribji file (G, L, J), kus-kus z zelenjavo (G), sestavljena solata	Skuta s sadjem (L)
Četrtek, 23. 11.	Beli kruh (G, L), maslo (L), marmelada, suha jabolka (Ž), metin čaj	Kostna juha z rezanci (G, J), piščančja rolada s špinačnim nadevom (G, L, J), rizi bizi, rdeča pesa	Klementine, grisini (G)
Petek, 24. 11.	Dnevni kruh (G, L), čičerikin namaz, rdeča pesa, čaj	Česnova juha (G, L), krompirjevi hrustavci (G, L, J), sestavljena solata	Mešano sadje

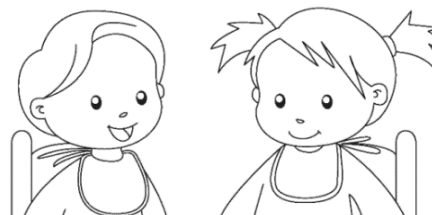
Opomba: Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: **G** – gluten, **L** – laktoza, **J** – jajca, **R** – ribe, **RA** – raki, **A** – arašidi, **S** – soja, **O** – oreščki, **GS** – gorčično seme, **SS** – sezamovo seme, **V** – volčji bob, **LZ** – listna zelena, **Ž** – žveplov dioksid, **M** – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako ^L 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.



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 – november 2023

Dan	Zajtrk	Kosilo	Popoldanska malica
Ponedeljek, 27. 11.	Bel kruh (G), sirni namaz (L), kisle kumare, kivi, borovničev čaj	Golaževa juha z zlivanci (G, J), kruh iz kmečke peči (G), ajdova repnjača (G, L, J)	Sadna plošča
Torek, 28. 11.	Večzrnata žemljica (G), piščančja pašteta z maslom (L), paprika, jabolko, planinski čaj	Prežganka s kvinojo (G), sesekljana pečenka (G, L, J), pire krompir (L), omaka (G, L), sestavljena solata	Pudingova rezina (G, L, J)
Sreda, 29. 11.	Pšenični močnik (G, L, J), suhe slive, šipkov čaj	Porova juha (G, L), curry rižota s piščančjim mesom in zelenjavo (G), stročji fižol v solati	Makovka (G, L, J), kaki
Četrtek, 30. 11.	Žemlja (G), tuna v lastnem soku (R), paprika, klementine, lipov čaj	Čista zelenjavna juha (G), goveji golaž (G), kruhov cmok (G, L, J), zelena solata	Kruh z zeliščnim maslom (G, L)
Petek, 1. 12.	Dnevni kruh (G); fižolov namaz, pečena paprika, pomaranče, čaj iz gozdnih sadežev	Cvetačna juha s koruznim zdrobom (G), špinača (G, L), pire krompir (L), poširano jajce (J)	Banana

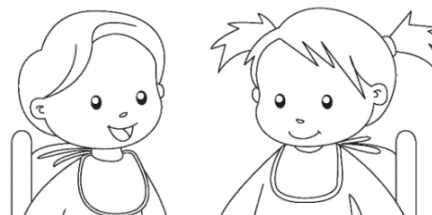
Opomba: Navedba alergenov je v skladu z Uredbo EU št. 1169/2011: G – gluten, L – laktoza, J – jajca, R – ribe, RA – raki, A – arašidi, S – soja, O – oreščki, GS – gorčično seme, SS – sezamovo seme, V – volčji bob, LZ – listna zelena, Ž – žveplov dioksid, M – mehkužci in proizvodi iz njih. V jedeh z oznako ^L 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.



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.)