

JEDILNIK MINI VRTEC (4.4.2022 – 8.4.2022)

	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	MALICA
PON	Koruzni kosmiči (3), jogurt (1), čaj	Sadni krožnik	POROVA JUHA HRENOVKA, KREMNA ŠPINAČA (1), PIRE KROMPIR (1), ZELENA SOLATA	Kajzerica (3), jabolko
TOR	Mlečni zdrob (1,3), posip kakava, jabolko, čaj	Sadni krožnik	GOLAŽEVA ENOLONČNICA, ČOKOLADNA KOCKA (1,2,3)	Krožnik suhega sadja
SRE	Črn kruh (3), mlečni namaz (1), kislakumarica, čaj	Sadni krožnik	KOROMAČEVA JUHA, MESNA ŠTRUCA, NARAVNA OMAKA, METULJČKI (3), ZELJE SOLATA	Domača jabolčna pita (1,3)
ČET	Črn kruh (3), maslo (1), marmelada, čaj	Sadni krožnik	OHROVTOVA JUHA, RIŽOTA S PURANOM IN ZELENJAVO, ZELENA SOLATA*	Prosene kroglice, rezine pomaranče (3)
PET	Kruh (3), BIO lečin namaz (1), rdeča paprika, čaj	Sadni krožnik	KOKOŠJA JUHA Z REZANCI (2,3), PEČENO PIŠČANČJE BEDRO, BASMATI RIŽ	Sadni jogurt

Otroci imajo ves čas bivanja v vrtcu na razpolago nesladkan čaj in vodo. Spodbujamo k pitju vode.

Na željo staršev je na voljo tudi vegetarijanski jedilnik.

Pridružujemo si pravico do sprememb jedilnika. Hvala za razumevanje.

JEDILNIK MINI VRTEC (11.4.2022 – 15.4.2022)

	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	MALICA
PON	Namočeni ovseni kosmiči (3) z rozinami, jogurt (1), čaj	Sadni krožnik	ŠPINAČNA JUHA, MARELIČNI CMOKI Z VANILIJEVO KREMO (1,2,3), KOMPOT	Baby štručka (3), jabolko
TOR	Mlečni kus kus (1,3), čaj	Sadni krožnik	GOVEJA JUHA, PIŠČANČJE BEDRO, NARAVNA OMAKA, ŠIROKI REZANCI (3), KORENČEK V SOLATI	Presne korenčkove kroglice
SRE	Mlečni riž (1), posip kakava, čaj	Sadni krožnik	CVETAČNA JUHA, ČUFTI V PARADIŽNIKOVI OMAKI (2,3), PIRE KROMPIR (1), ZELENA SOLATA	Sadni kolač (1,2,3)
ČET	Črn kruh (3), rezina sira (1), kislá kumarica, čaj	Sadni krožnik	BROKOLIJEVA JUHA, OCVRT FILE OSLIČA (2,3), KROMPIRJEVA SOLATA	Grisini (3), banana
PET	Črn kruh (3), BIO namaz iz jajčevcev, rdeča paprika, čaj	Sadni krožnik	KREMNA ZELENJAVNA JUHA, TESTENINE PO BOLONJSKO (3), SOLATA BERIVKA	Sadni jogurt (1)

Otroci imajo ves čas bivanja v vrtcu na razpolago nesladkan čaj in vodo. Spodbujamo k pitju vode.

Na željo staršev je na voljo tudi vegetarijanski jedilnik.

Pridružujemo si pravico do sprememb jedilnika. Hvala za razumevanje.

JEDILNIK MINI VRTEC (18.4.2022 – 22.4.2022)

	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	MALICA
PON	PRAZNIK			
TOR	Mlečna polenta (1), čaj	Sadni krožnik	KORUZNA JUHA, PIŠČANČJI FILE V CAPRESE OMAKI, DUŠEN RIŽ, PESA SOLATA	Kajzerica (3), jabolko
SRE	Črn kruh (3), BIO namaz iz paradižnika, rdeča paprika, čaj	Sadni krožnik	MILIJONSKA JUHA (2,3), RIŽOTA S PURANOM IN ZELENJAVO, ZELENA SOLATA	Jabolčni štrudelj (1,2,3)
ČET	BIO pirini napihnjenci z medom, jogurt (1), čaj	Sadni krožnik	BELUŠNA JUHA, OCVRT PIŠČANEC (2,3), PEČEN KROMPIRČEK	Krekerji (3), banana
PET	Črn kruh (3), namaz iz paprike, korenje, čaj	Sadni krožnik	CVETAČNA JUHA, DUŠENA GOVEDINA V OMAKI, POPEČENA EKO POLENTA (3), KUHAN OHROVT	Graham žemlja (3), sadni krožnik

Otroci imajo ves čas bivanja v vrtcu na razpolago nesladkan čaj in vodo. Spodbujamo k pitju vode.

Na željo staršev je na voljo tudi vegetarijanski jedilnik.

Pridružujemo si pravico do sprememb jedilnika. Hvala za razumevanje.

JEDILNIK MINI VRTEC (25.4.2022 – 29.4.2022)

	ZAJTRK	MALICA	KOSILO	MALICA
PON	Koruzni kosmiči (3), jogurt (1), čaj	Sadni krožnik	POROVA JUHA, ŠPINAČNI TORTELINI S SIROVO OMAKO (1,2,3), SOLATA MOTOVILEC	Graham žemlja (3), hruška
TOR	Črn kruh (3), rezina sira (1), paprika, čaj	Sadni krožnik	OHROVTOVA JUHA, SESEKLJAN ZREZEK, KROMPIRJEVA SOLATA, RDEČA PESA	Grisini (3), jabolko
SRE	PRAZNIK			
ČET	Ovseni kosmiči (3), jogurt (1), čaj	Sadni krožnik	KOROMAČEVA JUHA, GOVEJI GOLAŽ POLENTA (3)	Sirova štručka (1,3), jabolko
PET	Črn kruh (3), mlečni namaz (1), paprika, čaj	Sadni krožnik	KORENČKOVA JUHA, PEČEN RIBJI FILE SLAN KROMPIR, KUHAN OHROVT	Cimetovi piškoti (1,2,3), rezine pomaranče

Otroci imajo ves čas bivanja v vrtcu na razpolago nesladkan čaj in vodo. Spodbujamo k pitju vode.

Na željo staršev je na voljo tudi vegetarijanski jedilnik.

Pridružujemo si pravico do sprememb jedilnika. Hvala za razumevanje.

- Puding iz prosene kaše

Sestavine:

- * kuhano proso,
- * 2 zavojčka vaniljinega sladkorja,
- * 2-3 žlice sladkorja,
- * 1-2dl sojinega mleka,
- * kokosova moka. 23

Priprava: Kuhanemu prosu, dodamo sojino mleko, vaniljo ter sladkor, ter vse skupaj še toplo zmiksamo, da nastane krema. Uporabljam svetli rjavi sladkor, ali belega, da puding obdrži lepo rumeno barvo. Sedaj to kremo damo v kozarce, ali na krožničke, ter po vrhu posuj z kokosom. Serviramo ohlajeno, ali najboljšo mrzlo iz hladilnika.

Sadna skuta

Kifeljček

Slanik

Sadni jogurt

Sirove palčke (testo za pico pekarna ježica + sir)

Puding

Sir

Čokoladni namaz

Namaz iz jajčevcev

Maslo + med

Banana split skodelice

Domač sladoled

Jabolčni krofi