

DIETNI JEDILNIK IV.

20. 4. 2026 – 24. 4. 2026

PONEDELJEK	zajtrk	Domač dietni kruh, kislá smetana/dietna margarína, marmelada gozdnih sadežev, mleko/mleko brez laktoze/rižev napitek
	malica	Jabolko
	kosilo	Vrtnarska juha, puranje kocke v cvetačni omaki, dietne testenine svedri*, zelena solata s čičeriko
	pop. m.	Klementine, domač dietni kruh
*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico ali alergijo na jajca: kosilo : testenine brez glutena in jajc.		
TOREK	zajtrk	Riž v riževem napitku/mleku brez laktoze z žličko slivove marmelade
	malica	Banana , malinov čaj
	kosilo	Šarenkini polpeti (sveže mleto v kuhinji), paradižnikova omaka z baziliko, dietna koruzna polenta, zelje v solati s krompirjem
	pop. m.	Kivi, domač dietni kruh
Za otroke z alergijo na ribe: kosilo : piščančji polpeti.		
SREDA	zajtrk	Domač dietni kruh, čičerikin namaz, vložena kumara, kava* z mlekom brez laktoze/riževim napitkom
	malica	Hruška
	kosilo	Kolerabna juha, gratinirani dietni njoki* z zelenjavo in nadomestkom sira, zelena solata s krompirjem
	pop. m.	Pomaranča , domača dietna žemlja
*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: zajtrk : mleko/rižev napitek/mleko brez laktoze; kosilo : njoki brez glutena. Za otroke z alergijo na jajca: kosilo : njoki brez jajc.		
ČETRTEK	zajtrk	Dietni ajdov zdrob v riževem napitku/mleku brez laktoze, posip dietnega kokosa
	malica	Banana, jagodni čaj z vanilijo
	kosilo	Ohrovtova juha, dietni ocvrti (v konvektomatu) piščančji zrezek, dušen riž s porom, rdeča pesa v solati
	pop. m.	Jabolko , domač dietni kruh
PETEK	zajtrk	Domač dietni kruh, goveja hrenovka , sveže korenje , planinski čaj
	malica	Pomaranča
	kosilo	Bujta repa s svinjskim mesom , dietni pire krompir, domač dietni rožičev polžek
	pop. m.	Dietni prepečenec, mešano sezonsko sadje

Dietni jedilnik je izpeljan iz jedilnika (2-6 let) in predstavlja splošno informacijo staršem otrok s prehranskimi omejitvami. Iz prehrane slednjih se izključijo le živila in jedi, ki vsebujejo posamezniku nevarne alergene in/ali sledove le-teh. Izjema je kosilo, katerega zaradi velikega števila prehranskih omejitev in transporta v druge enote ne moremo individualno prilagoditi.

*Dietne jedi so pripravljene iz alternativnih nadomestnih živil in dietetičnih živil.
Otrokom s celiakijo nudimo domač brezglutenski kruh in pecivo.*

V primeru nezmožnosti dobave surovin ali ob odsotnosti večjega števila kuhinjskega osebja, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Kakovost obrokov in priprave je konstantna ves čas delovnega procesa.

Za žejo ponujamo otrokom vodo in nesladkan čaj.

Kruh je brez aditivov, konzervansov in z zmanjšano vsebnostjo soli.

V vseh kuhinjah vrta Velenje vključujemo kar se da čim več **lokalnih živil**, **živil iz shem kakovosti** in **EKO živil**.

DIETNI JEDILNIK V. 27. 4. 2026 – 1. 5. 2026

PONEDELJEK	zajtrk	PRAZNIK
	malica	
	kosilo	
	pop. m.	

TOREK	zajtrk	Domač dietni kruh, maslo/maslo brez laktoze/dietna margarina, med, mleko/mleko brez laktoze/rižev napitek
	malica	Banana, čaj gozdnih sadežev
	kosilo	Milijon juha, dietne testenine* z drobtinami in parmezanom/nadomestkom parmezana/ribanim sirom brez laktoze
	pop. m.	Hruška, domač dietni kruh

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico ali alergijo na jajca: **kosilo**: testenine brez glutena in jajc.

SREDA	zajtrk	Domač dietni kruh, sirni namaz/nadomestek sirnega namaza, rezina piščančjih prsi, vložena kumara, metin čaj
	malica	Jabolko
	kosilo	Zelenjavna mineštra, domač dietni kruh, domače dietne palačinke z borovničevim marmelado
	pop. m.	Pomaranča, domač dietni kruh

ČETRTEK	zajtrk	Dietni koruzni kosmiči, mleko/mleko brez laktoze/rižev napitek
	malica	Banana, čaj divje češnje
	kosilo	Brokolijeva juha, domača dietna pica* z nadomestkom sira/sirom brez laktoze in skušo, zelena solata s fižolom
	pop. m.	Dietni prepečenec, mešano sezonsko sadje

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **kosilo**: testo za pico brez glutena.

Za otroke z alergijo na ribe: **kosilo**: namesto skuše rezine piščančjih prsi.

PETEK	zajtrk	PRAZNIK
	malica	
	kosilo	
	pop. m.	

Dietni jedilnik je izpeljan iz jedilnika (2-6 let) in predstavlja splošno informacijo staršem otrok s prehranskimi omejitvami. Iz prehrane slednjih se izključijo le živila in jedi, ki vsebujejo posamezniku nevarne alergene in/ali sledove le-teh. Izjema je kosilo, katerega zaradi velikega števila prehranskih omejitev in transporta v druge enote ne moremo individualno prilagoditi.

Dietne jedi so pripravljene iz alternativnih nadomestnih živil in dietetičnih živil.

Otrokom s celiakijo nudimo domač brezglutenski kruh in pecivo.

V času prvomajskih praznikov je jedilnik prilagojen zmanjšanemu številu otrok in morebitnim nepredvidenim odsotnostim teh. Otroke, ki bodo v tem tednu obiskovali vrtec, pa bomo lahko razveselili z jedmi, ki jih sicer zaradi številčnosti žal ne moremo pripraviti. Starše vljudno prosimo za razumevanje in vam želimo prijetne praznike v družbi vaših najbližjih.

V primeru nezmožnosti dobave surovin ali ob odsotnosti večjega števila kuhinjskega osebja, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Kakovost obrokov in priprave je konstantna ves čas delovnega procesa.

Za žejo ponujamo otrokom vodo in nesladkan čaj.

Kruh je brez aditivov, konzervansov in z zmanjšano vsebnostjo soli.

V vseh kuhinjah vrta Velenje vključujemo kar se da čim več **lokalnih živil, živil iz shem kakovosti** in **EKO** živil.

DIETNI JEDILNIK VI. 4. 5. 2026 – 8. 5. 2026

PONEDELJEK	zajtrk	Domač dietni kruh, skutni namaz/sojin namaz s korenjem, mleko/mleko brez laktoze/rižev napitek
	malica	Jabolko
	kosilo	Porova juha, makaroni* z govejim mesom, zelena solata s krompirjem
	pop. m.	Pomaranča, domač dietni kruh

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico ali alergijo na jajca: **kosilo**: testenine brez glutena in jajc.

TOREK	zajtrk	Domač dietni čokolešnik* v riževem napitku/mleku brez laktoze
	malica	Banana, malinov čaj
	kosilo	Vrtnarska juha, <i>dietna lososova pita</i> * z ohrovtom, rdeča pesa v solati
	pop. m.	Kivi, domač dietni kruh

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **zajtrk**: domač dietni čokolešnik brez glutena; **kosilo**: listnato testo brez glutena.

Za otroke z alergijo na ribe: **kosilo**: dietna pita s piščančjim mesom, listnatim testom in ohrovtom.

SREDA	zajtrk	Domač dietni kruh, <i>umešana jajčka</i> s peteršiljem in drobnjakom, vložena kumara, šipkov čaj z limono
	malica	Hruška
	kosilo	Fižolova enolončnica s krompirjem in ječmenovo kašo*, domač dietni kruh, domača dietna jabolčna pita
	pop. m.	Klementine, domača dietna žemlja

Za otroke z alergijo na jajca: **zajtrk**: čičerikin namaz s peteršiljem in drobnjakom.

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **kosilo**: fižolova enolončnica z ajdovo kašo brez glutena.

ČETRTEK	zajtrk	Dietna koruzna polenta, kava* z riževim napitkom/mlekom brez laktoze
	malica	Banana , borovničev čaj
	kosilo	Cvetačna juha, puranji zrezek v naravni omaki, dietni kus kus*, zelje v solati s krompirjem
	pop. m.	Kivi, domač dietni kruh

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **zajtrk**: mleko/rižev napitek/mleko brez laktoze; **kosilo**: kus kus brez glutena.

PETEK	zajtrk	Domač dietni kruh, avokadov namaz, rezina sira/nadomestka sira/sira brez laktoze, vložena rdeča paprika, mleko/mleko brez laktoze/rižev napitek
	malica	Jabolko
	kosilo	Dietni pire krompir, svinjska pečenka, dušene bučke , zelena solata s koruzo
	pop. m.	Dietni prepečenec, mešano sezonsko sadje

Dietni jedilnik je izpeljan iz jedilnika (2-6 let) in predstavlja splošno informacijo staršem otrok s prehranskimi omejitvami. Iz prehrane slednjih se izključijo le živila in jedi, ki vsebujejo posamezniku nevarne alergene in/ali sledove le-teh. Izjema je kosilo, katerega zaradi velikega števila prehranskih omejitev in transporta v druge enote ne moremo individualno prilagoditi.

*Dietne jedi so pripravljene iz alternativnih nadomestnih živil in dietetičnih živil.
Otrokom s celiakijo nudimo domač brezglutenski kruh in pecivo.*

V primeru nezmožnosti dobave surovin ali ob odsotnosti večjega števila kuhinjskega osebja, si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika. Kakovost obrokov in priprave je konstantna ves čas delovnega procesa.

Za žejo ponujamo otrokom vodo in nesladkan čaj.

Kruh je brez aditivov, konzervansov in z zmanjšano vsebnostjo soli.

V vseh kuhinjah vrta Velenje vključujemo kar se da čim več **lokalnih živil**, **živil iz shem kakovosti** in **EKO** živil.