

DIETNI JEDILNIK III.**28. 9. 2026 – 2. 10. 2026**

PONEDELJEK	zajtrk	Domač dietni kruh, <i>skušin namaz</i> , sveža paprika , bezgov čaj
	malica	Rdeče grozdje
	kosilo	Bučkina juha, omaka iz mletega govejega mesa (sveže mleto v kuhinji), graha in korenčka, špageti*, zelena solata s fižolom
	pop. m.	Breskev, domač dietni kruh

*Za otroke z alergijo na ribe: **zajtrk**: fižolov namaz.*

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

TOREK	zajtrk	Dietni ajdov zdrob* v riževem napitku/mleku brez laktoze, posip dietnega kokosa
	malica	Banana, malinov čaj
	kosilo	Ohrovtova juha, piščančja rižota z zelenjavo, paradižnikova solata
	pop. m.	Jabolko , domač dietni kruh

Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **zajtrk: ajdov zdrob brez glutena.*

SREDA	zajtrk	Domač dietni kruh, dietni ajdov-čokoladni namaz*, mleko/mleko brez laktoze/rižev napitek
	malica	Belo grozdje
	kosilo	Telečji medaljon v zelenjavni omaki, dietni pire krompir, zelje v solati s krompirjem , sadna solata z žličko kokosove kreme
	pop. m.	Hruška, domača dietna žemlja

Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **zajtrk: ajdov-čokoladni namaz z ajdovo kašo brez glutena.*

ČETRTEK	zajtrk	Prosena kaša* v riževem napitku/mleku brez laktoze s pečenimi breskvami in dietnim cimetom
	malica	Banana , jagodni čaj z vanilijo
	kosilo	Brokolijeva juha, <i>dietna lososova pita z listnatim testom*</i> in bučkami , rdeča pesa v solati
	pop. m.	Rdeče grozdje, domač dietni kruh

Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **zajtrk: prosena kaša brez glutena; **kosilo**: lososova pita z listnatim testom brez glutena.*

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

PETEK	zajtrk	Domač dietni kruh, čičerikin namaz, sveža kumara , kava* z mlekom brez laktoze/riževim napitkom
	malica	Maline
	kosilo	Vrtnarska juha, dietni <i>njoki*</i> z drobtinami in ribanim sirom brez laktoze/parmezanom/nadomestkom parmezana, zelena solata s koruzo
	pop. m.	Dietni prepečenec, mešano sezonsko sadje in zelenjava

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.*

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 IV.**5. 10. 2026 – 9. 10. 2026**

PONEDELJEK	zajtrk	Domač dietni kruh, skutni namaz/sojin namaz z dietnim peteršiljem, mleko/mleko brez laktoze/rižev napitek
	malica	Hruška
	kosilo	Milijon juha, piščančji trakci v zelenjavni omaki, testenine svedri*, zelje v solati s krompirjem
	pop. m.	Belo grozdje, 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, čaj gozdnih sadežev
	kosilo	Bučkina juha, ješprenjkova ričota* s somom, nadomestek parmezana/sir brez laktoze/parmezan, rdeča pesa v solati
	pop. m.	Breskev, domač dietni rogljič

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

Za otroke z alergijo na ribe: **kosilo**: ješprenjkova ričota s piščančjim mesom.

SREDA	zajtrk	Domač dietni kruh, fižolov namaz, sveža kumara , bezgov čaj
	malica	Maline
	kosilo	Sesekljana pečenka (puranje sveže mleto meso), dietni pire krompir, špinača, domač dietni čokoladni puding
	pop. m.	Hruška, domač dietni kruh

ČETRTEK	zajtrk	Riž v riževem napitku/mleku brez laktoze z žličko brusnične marmelade
	malica	Banana , čaj divje češnje
	kosilo	Porova juha, pečen piščanec, ajdova kaša* z grahom in korenčkom, zeleni solata s koruzo
	pop. m.	Rdeče grozdje, domač dietni kruh

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **kosilo**: ajdova kaša brez glutena.

PETEK	zajtrk	Domač dietni kruh, avokadov namaz, <i>trdo kuhano</i> jajce , sveža paprika , kava* z mlekom brez laktoze/riževim napitkom
	malica	Jabolko
	kosilo	Zelenjavna mineštra z lečo*, domač dietni kruh, dietna borovničeva pita
	pop. m.	Polnozrnat prepečenec, mešano sezonsko sadje in zelenjava

Za otroke z alergijo na jajca: **zajtrk**: rezina sira/nadomestka sira/sira brez laktoze.

*Za otroke s celiakijo ali alergijo na pšenico: **zajtrk**: mleko/rižev napitek/mleko brez laktoze; **kosilo**: zelenjavna mineštra z ajdovo kašo brez glutena.

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.