VRTEC PESNICA – PERNICA



JEDILNIK **2026**

November

Dan, datum	ZAJTRK	DOPOLDANSKA MALICA	KOSILO	POPOLDANSKA MALICA
2. 11. 2026 - 6. 11. 2026				
PON, 2. 11.	Ovseni kruh (1), šolski jajčni namaz (3,7), nastrgano korenje, sadni čaj	Jabolko	Zelenjavna juha z zdrobom (1), polpete z brokolijem in cvetačo (1,12), pire krompir (7), zelena solata s čičeriko	½ temna borovničeva palčka (1,3,6,7,12), mleko (7)
TOR, 3. 11.	Pirin kruh (1), rezine kuhanega pršuta, sveža paprika, zeliščni čaj	Hruška	Prežganka (1,3), puranji file v zelenjavni omaki (1), gluhi štruklji (1), solata iz rdeče pese	**Eko sadni kefir**(7)
SRE, 4. 11.	Koruzni, ovseni (1), čokoladni kosmiči (1,5,6,7,8-lešniki), mleko (7)	Banana	Goveja juha z zakuho in **eko korenjem** (1,3,9), **eko jančji zrezki** v naravni omaki, riž z **eko ajdovo kašo**, **eko kitajsko zelje** v solati	Hruška
5. 11.	Koruzni žganci, mleko (7), suho sadje	Kivi	Jota s kislim zeljem (1), manj začinjena pečenica/hrenovka, črni kruh (1), šolsko biskvitno pecivo s skuto (1,3,7)	Ringlo
PET, 6. 11.	**Eko rženi kruh** (1), rezine sira (7), rezine **eko paprike**, sadni čaj	**Eko mandarina**	Česnova kremna juha z jušnimi kroglicami (1,3,7) ribji file po dunajsko (1,3,4), krompirjeva solata (**eko krompir**) z **eko porom**	**Eko jabolko**
9. 11. 2026 - 13. 11. 2026				
PON, 9. 11.	**Eko koruzni kruh** (1), tunina v oljčnem olju, **eko paradižnik**, sadni čaj	**Eko hruška**	Kokošja juha z zakuho (1,3,9), pire krompir (**eko krompir**)(7), kremna **eko špinačna** omaka (7), pečena **eko jajca** (3)	Sadno-zelenjavni miks (**eko mandarina**, **eko korenje**)
TOR, 10. 11.	Pirin kruh (1), šolski piščančji namaz s kislimi kumaricami (7,10), zeliščni čaj	**Eko mandarina**	Bograč z govejim in puranjim mesom, rženi kruh (1), šolski jabolčni zavitek (1,3)	Grški jogurt (7)
SRE, 11. 11.	Polnozrnat kruh (1,6,11), maslo (7), marmelada, bela kava (1,7)	*Jabolko	Kostna juha z zakuho (1,3,9), mlinci (1,3), pečena piščančja stegna, dušeno rdeče zelje	Grozdje
12. 11.	Pšenični zdrob na mleku (1,7), kakavov posip (1,6,7)	Banana	Minjon juha (1,3,9), rižota s svinjskim mesom in zelenjavo, solata iz kitajskega zelja	Ringlo
PET, 13. 11.	Makova pletenica (1,7), mleko (7), krhlji jabolka	Kaki vanilja	Brokolijeva juha (1), *testenine trio adijo (1,3), mleti čopovec v omaki (1,4), solata iz rdeče pese	Hruška

DOBER TEK!

LEGENDA: Uporabljeno ekološko živilo *Uporabljeno živilo lokalne pridelave

VSEBNOST SNOVI ali PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJO ALI PREOBČUTLJIVOST (ob alergenih v oklepajih jedilnika, lahko posamezna živila vsebujejo tudi vse spodaj naštete alergene v sledovih):
1-gluten, 2-raki, 3-jajca, 4-ribe, 5-arašidi, 6-soja, 7-laktoza (mlečne beljakovine), 8-oreški, 9-zelena,10-gorčično seme, 11-sezamovo seme, 12-žveplov dioksid, 13- volčji bob, 14-mehkužci

Zaradi morebitnih objektivnih razlogov si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

VRTEC PESNICA – PERNICA



JEDILNIK **2026**

November

Dan, datum	ZAJTRK	DOPOLDANSKA MALICA	KOSILO	POPOLDANSKA MALICA
16. 11. 2026 - 20. 11. 2026				
PON, 16. 11.	**Eko polnozrnati kruh** (1), šolski namaz z **eko skuto** (7), **eko čaj** z **eko limono**, rezine **eko korenja**	**Eko hruška**	GORENJSKA KUHINJA: Goveja juha z **eko temnimi zvezdicami**(1), **eko govedina** v čebulni omaki (**eko čebula**) (1), **eko ajdova kaša**, zeljna solata **(eko zelje)**	**Eko mandarina**
TOR, 17. 11.	Mlečni riž na **eko mleku** (7), **eko banana**	Kivi	ZASAVSKA KUHINJA: Fižolova juha, grenadirmarš (1,3,7), **eko zelena solata** z nastrganim **eko korenjem**	Kaki vanilja
SRE, 18. 11.	Žemlja (1), rezine piščančjih prsi v ovitku, rezina **eko zelene solate**, **eko čaj**	Ringlo	PREKMURSKO-ŠTAJERSKA KUHINJA: Bujta repa (**eko repa**), hrenovka, polnozrnati kruh (1,6,11), gibanica (1,3,7,8-orehi)	Mleko (7), žemljica (1)
ČET, 19. 11.	Polnozrnat kruh (1), šolski bučni namaz (7), zeliščni čaj	Mandarina	IDRIJSKA KUHINJA: Bistra juha z zelenjavo, idrijski žlikrofi (1,3,7), piščančji file v smetanovi omaki (1,7), **eko endivija** in radič v solati	Sadno-zelenjavni miks (jabolko, tri barvna paprika)
PET, 20. 11. TRADICIONALNI SLOVENSKI ZAJTRK	*Domači kruh (1), **eko maslo** (7), *mleko (7), *med, *jabolko	100 % sok, eko korenčkovo pecivo	PRIMORSKA KUHINJA: Paradižnikova juha, pečen ribji file v koruznem ovoju (4), **eko krompir** z blitvo in oljčnim oljem	**Eko hruška**

GRENADIRMARŠ – tradicionalna knapovska jed značilna za Zasavje, ki je rudarjem (knapom) dajala moč za težko delo v rudnikih. Sestavljena iz krompirja, testenin, čebule in slanine, ki jo dodamo po želji.



Vir slike: www.okusno.je

BUJTA REPA – priljubljena prekmurska narodna jed, ki se tradicionalno pripravlja v času kolin. Sestavljena je iz svinjskih kosti, kisle repe in prosene kaše.



Vir slike: www.odprtakuhinja.delo.si

IDRIJSKI ŽLIKROFI – narodna jed iz testa, polnjenega s krompirjevim nadevom, ki ima značilno obliko. Sodi med polnjene testenine in ima status zajamčene tradicionalne posebnosti.



Vir slike: www.nasasuperhrana.si

PREKMURSKA GIBANICA – tradicionalna slovenska sladica, ki izvira iz Prekmurja. Sestavljena iz dveh vrst testa in štirih nadevov (mak, skuta, orehi, jabolka), ki se ponovijo v dveh plasteh. Ima status zajamčene tradicionalne posebnosti.



Vir slike: www.okusno.je

DOBER TEK!

LEGENDA: Uporabljeno ekološko živilo *Uporabljeno živilo lokalne pridelave

VSEBNOST SNOVI ali PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJO ALI PREOBČUTLJIVOST (ob alergenih v oklepajih jedilnika, lahko posamezna živila vsebujejo tudi vse spodaj naštete alergene v sledovih):
1-gluten, 2-raki, 3-jajca, 4-ribe, 5-arašidi, 6-soja, 7-laktoza (mlečne beljakovine), 8-oreški, 9-zelena,10-gorčično seme, 11-sezamovo seme, 12-žveplov dioksid, 13- volčji bob, 14-mehkužci

Zaradi morebitnih objektivnih razlogov si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.

VRTEC PESNICA – PERNICA



JEDILNIK **2026**

November

Dan, datum	ZAJTRK	DOPOLDANSKA MALICA	KOSILO	POPOLDANSKA MALICA
23. 11. 2026 - 27. 11. 2026				
PON, 23. 11.	**Eko pirin kruh** (1), pečena **eko jajca** z **eko porom**, limonada z **eko limonami**	**Eko pomaranča**	Zelenjavna juha (**eko zelenjava**)(9), kaneloni s sirovim nadevom (1,3,7), solata (**eko endivija** in radič) s fižolom	**Eko sadni jogurt (7)**
TOR, 24. 11.	Šolski rižev narastek z jabolki (1,3,7), čaj	Kivi	Segedin golaž s svinjskim mesom (1), polenta, čokoladni puding (7)	Sadno-zelenjavni miks (hruška, korenje)
SRE, 25. 11.	Koruzni, ovseni (1) in čokoladni kosmiči (1,5,6,7,8-lešniki), mleko (7)	Banana	Goveja juha z zakuho (1,3,9), pečena piščančja stegna, kus kus (1) z grahom, kitajsko zelje v solati	Kaki vanilja
ČET, 26. 11.	Prosena kaša na mleku (7), kakavov posip (6,7), suhe slive brez koščic	*Jabolko	Grahova juha, testenine (metuljčki) (1,3) z mesno omako (**eko junčje mleto meso**) (1), solata iz **eko rdeče pese**	Mandarina
PET, 27. 11.	Skutin žepek (1,3,7), sadni čaj	Mandarina	Cvetačna juha (7), pečen ribji file (4), paradižnikova omaka (1), krompir v kosih, zelena solata	**Eko banana**
30. 11. 2026 - 4. 12. 2026				
PON, 30. 11.	**Eko pletenica** (1)**, eko vaniljevo mleko** (7)	**Eko banana**	Porova juha **(eko por)** z **eko krompirjem, eko junčji zrezki** v naravni omaki (1), riž tri žita (ječmen, pira, riž), zeljna solata s korenjem (**eko zelje, eko korenje)**	Jabolko
TOR, 1. 12.	Polnozrnati kruh (1), lečin namaz s korenjem (7), sadni čaj	Kaki vanilja	Prežganka (1,3), zeljne krpice brez mesa (1,3), šolsko biskvitno pecivo s skuto in sadjem (1,3,7)	**Eko smoothie** (7)
SRE, 2. 12.	Ovsena kaša na mleku (1,7) z **eko rozinami**	Hruška	Kostna juha z zakuho (1,3,9), piščančji file v korenčkovi omaki (1), pire krompir (7), endivija in radič v solati	Kaki vanilja
3. 12.	Pšenični zdrob na mleku (1,7), cimetov posip s kakavov (6,7)	Ringlo	Pasulj s klobaso (svinjsko meso) (1), črni kruh (1), grški jogurt (7)	Sadno-sirni miks (hruška, brusnice), kocke sira (7)
PET, 4. 12.	*Čokoladne testenine s skuto (1,3,7) in posipom iz mletih lešnikov (8-lešniki), sadni čaj	Jabolko	Bučkina juha, ribji file po dunajsko (1,3,4), kus kus z zelenjavo (1), zelena solata	Mleko (7), bombetka (1)

DOBER TEK!

LEGENDA: Uporabljeno ekološko živilo *Uporabljeno živilo lokalne pridelave

VSEBNOST SNOVI ali PROIZVODI, KI POVZROČAJO ALERGIJO ALI PREOBČUTLJIVOST (ob alergenih v oklepajih jedilnika, lahko posamezna živila vsebujejo tudi vse spodaj naštete alergene v sledovih):
1-gluten, 2-raki, 3-jajca, 4-ribe, 5-arašidi, 6-soja, 7-laktoza (mlečne beljakovine), 8-oreški, 9-zelena,10-gorčično seme, 11-sezamovo seme, 12-žveplov dioksid, 13- volčji bob, 14-mehkužci

Zaradi morebitnih objektivnih razlogov si pridržujemo pravico do spremembe jedilnika.