

07.04.-11.04.2025.		
UUID 8a1896f3-44f2-4f4d-b174-b167734e0a9f	Period 07.04.2025 - 11.04.2025	Naziv djeteta KINDERGARTEN HMS Menu (1-6 god)
Organizacija DJEČJI VRTIĆ SISAČ STARI Lonjska ul. 19, Sisak -	Odgovorna osoba organizacije Lana Šakić ravnateljica	Suradnik stručnjak N/A
Zabranjeni alergeni N/A	Dnevne hranjive vrijednosti Energijska vrijednost: Min: 1020, Max: 1280 Ugljikohidrati: Min: 114.8, Max: 176 Masti: Min: 25.5, Max: 48 Proteini: Min: 34, Max: 56.9	
Opće preporuke -		
Opis Prehrana za djecu u dječjim vrtićima od 1 do 6 godina: Preporuke izrađene prema Prehrambenom standardu za planiranje prehrane djece u vrtićima, Prehrane u općoj i kliničkoj pedijatriji (Kolaček, Hojsak, Niseteo), Sukladno programu zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima (NN 105/02, NN 55/06), Izmjenama i dopunama zdravstvene zaštite djece, higijene i pravilne prehrane djece u dječjim vrtićima (NN 121/07). U vrtićima se poslužuje 4 obroka (zajutak, doručak, ručak, užina) te je uzeto 85% srednjeg preporučenog dnevnog unosa za prehranu djece od 1-3 godine (1200kcal) te od 4-6 godina (1600kcal). Minimalni unos nutrijenata predstavlja 85% srednjih preporuka za djecu od 1-3 godine, a maksimalna vrijednost predstavlja 80% preporuka za djecu 4-6 godina. Preporuke: proteini 10-15% masti 30-35% ugljikohidrati 50-60%.		

Jelovnik Tjedan 1**Organizacija**

07.04.2025 - 13.04.2025

DJEČJI VRTIĆ SISAK STARI

Lonjska ul. 19, Sisak



Dan u tjednu	Obroci	Naziv obroka	Energijska vrijednost	Proteini	Masti	Ugljikohidrati	Alergeni
Ponedjeljak 07.04.2025	Doručak	ČAJ OD ŠIPKA SA ŠEĆEROM I LIMUNOM, KRUH, SIR TROKUT	152kCal	5.6g	4.5g	23.1g	Soja, Sezam, Mlijeko i proiz.(T), Lupina(T), Jaja(T), Gluten
	Jutarnja užina	Jabuka	28kCal	0.0g	0.0g	7.0g	-
	Ručak	VARIVO OD LEĆE S PURETINOM, KRUH CRNI	419kCal	28.7g	8.7g	57.7g	Gluten, Celer
	Popodnevna užina	ZOBENI KOLAČ S VIŠNJAMA	182kCal	3.7g	8.5g	23.8g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Jaja, Gluten
Utorak 08.04.2025	Doručak	ČOKO ZDRAVE PAHULJICE	287kCal	9.3g	8.3g	44.0g	Soja, Orašidi(T), Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten
	Jutarnja užina	Keksi petit	122kCal	2.2g	3.7g	19.5g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten
	Ručak	ĆUFTE U UMAKU OD RAJČICE I PIRE KRUMPIR	354kCal	14.9g	14.8g	42.2g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Jaja
	Popodnevna užina	JOGURT S PROBIOTIKOM, KRUH CRNI	155kCal	7.8g	4.8g	20.1g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten
Srijeda 09.04.2025	Doručak	POHANI KRUH U KONVEKTOMATU , ČAJ S MEDOM*	207kCal	7.0g	4.4g	35.5g	Soja, Sezam, Mlijeko i proiz., Lupina(T), Laktoza, Jaja, Gluten
	Jutarnja užina	Naranča	25kCal	0.6g	0.0g	6.0g	-

Jelovnici su podložni promjenama.

Na promjene može utjecati dostupnost dobavljača ili tehničke promjene u kuhinji.

Označavanje jelovnika je napravljeno u skladu s važećim zakonima i pravilnicima.

Za dodatne informacije o jelovnicima obratite se nadležnoj osobi organizacije.

	Ručak	GRAŠAK VARIVO S NOKLICAMA, 1 ŠNITA KRUHA	388kCal	13.5g	12.5g	55.4g	Soja, Sezam, Mlijeko i proiz.(T), Lupina(T), Jaja(T), Jaja, Gluten, Celer
	Popodnevna užina	PETIT BEURE (4 kom), VOĆNI SJECKANAC (Jabuka i Naranča)	178kCal	2.8g	3.7g	33.3g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten
Četvrtak 10.04.2025	Doručak	KUKURUZNE I ZOBENE S MLIJEKOM	238kCal	9.5g	7.5g	32.4g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten, Celer(T)
	Jutarnja užina	Kruška /mesnati dio/	29kCal	0.2g	0.0g	7.4g	-
	Ručak	JUHA OD RAJČICE S TARANOM, RIŽOTO S JUNETINOM, ZELENA SALATA v1	481kCal	15.4g	24.0g	50.9g	Jaja, Gluten, Celer(T)
	Popodnevna užina	Kruh pšenični crni, Maslac neslani	186kCal	4.1g	9.3g	21.5g	Gluten
Petak 11.04.2025	Doručak	ČAJ S LIMUNOM I MEDOM, SENDVIČ SA SIROM DVS 2022	181kCal	5.9g	7.5g	23.9g	Soja(T), Sezam(T), Mlijeko i proiz., Lupina(T), Laktoza, Jaja(T), Gluten
	Jutarnja užina	Keksi petit	122kCal	2.2g	3.7g	19.5g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten
	Ručak	PUREĆI PERKELT S TJESTENINOM, KRASTAVCI KISELI SALATA	318kCal	20.6g	10.9g	35.5g	Jaja, Gluten, Celer(T)
	Popodnevna užina	VOĆNI SJECKANAC (Banana i Naranča)	86kCal	1.4g	0.2g	20.8g	-

Jelovnici su podložni promjenama.

Na promjene može utjecati dostupnost dobavljača ili tehničke promjene u kuhinji.

Označavanje jelovnika je napravljeno u skladu s važećim zakonima i pravilnicima.

Za dodatne informacije o jelovnicima obratite se nadležnoj osobi organizacije.