

28.04.-02.05.2025		
UUID b9369a7f-4adc-4aa9-a5ca-082b45df0bc0	Period 28.04.2025 - 02.05.2025	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%.		

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.

Jelovnik Tjedan 1**Organizacija**

28.04.2025 - 04.05.2025

DJEČJI VRTIĆ SISAK STARI

Lonjska ul. 19, Sisak



Dan u tjednu	Obroci	Naziv obroka	Energijska vrijednost	Proteini	Masti	Ugljikohidrati	Alergeni
Ponedjeljak 28.04.2025	Doručak	MASLAC 10 G, KAKAO, KRUH CRNI	285kCal	9.6g	15.9g	25.8g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten
	Jutarnja užina	SEZONSKO VOĆE	101kCal	1.7g	0.3g	24.3g	-
	Ručak	GRAŠAK VARIVO S PILETINOM I NOKLICAMA, 1 ŠNITA I POL KRUHA	365kCal	15.3g	12.1g	48.3g	Soja, Sezam(T), Sezam, Orašidi(T), Mlijeko i proiz.(T), Lupina(T), Jaja(T), Jaja, Goruščica(T), Gluten, Celer
	Popodnevna užina	KRUH S NAMAZOM OD ČOKOLADE DVSS 2022	161kCal	4.3g	5.8g	22.7g	Soja, Sezam(T), Orašidi(T), Mlijeko i proiz., Lupina(T), Laktoza, Kikiriki(T), Jaja(T), Gluten
Utorak 29.04.2025	Doručak	RIŽA NA MLIJEKU S ČOKOLADOM DV 2022	251kCal	8.7g	8.2g	35.4g	Soja, Orašidi(T), Mlijeko i proiz., Laktoza, Kikiriki(T), Gluten(T)
	Jutarnja užina	SEZONSKO VOĆE	101kCal	1.7g	0.3g	24.3g	-
	Ručak	PIRE KRUMPIR, VARIVO OD ŠPINATA, MESNA ŠTRUCA	466kCal	27.0g	18.7g	50.4g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Jaja, Gluten, Celer(T)
	Popodnevna užina	PETIT BEURE (4 kom), NARANČA	192kCal	3.8g	3.7g	36.5g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Gluten
Srijeda 30.04.2025	Doručak	ČAJ S MEDOM*, KUHANDO JAJE I ŠNITA I POL KRUHA DV 2022	253kCal	11.1g	7.8g	35.3g	Soja, Sezam, Mlijeko i proiz.(T), Lupina(T), Jaja, Gluten
	Jutarnja užina	SEZONSKO VOĆE	101kCal	1.7g	0.3g	24.3g	-

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	JUHA OD POVRĆA, RIŽOTO SA SVINJETINOM, KUPUS SALATA	281kCal	10.8g	11.0g	34.8g	Celer(T), Celer
	Popodnevna užina	JOGURT S PROBIOTIKOM, ŠKOLSKI KRUH 1 ŠNITA	230kCal	9.9g	6.6g	32.2g	Soja, Sezam, Mlijeko i proiz.(T), Mlijeko i proiz., Lupina(T), Laktoza, Jaja(T), Gluten
Petak 02.05.2025	Doručak	KRUH SA SIRMIM NAMAZOM OD ŠUNKICE, ČAJ OD ŠIPKA SA ŠEĆEROM I LIMUNOM	145kCal	3.9g	4.4g	23.5g	Soja, Sezam, Mlijeko i proiz., Lupina(T), Jaja(T), Gluten
	Jutarnja užina	SEZONSKO VOĆE	101kCal	1.7g	0.3g	24.3g	-
	Ručak	TJESTENINA SA SIROM-ZAPEČENA ŠKOLE, ZELENA SALATA v1, JUHA OD POVRĆA	607kCal	17.8g	34.1g	61.9g	Mlijeko i proiz., Laktoza, Jaja, Gluten, Celer
	Popodnevna užina	Banane	64kCal	0.9g	0.2g	15.4g	-

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.