

NAŠE PREDNOSTI PRI PRIPRAVI HRANE



- Vsi obroki so pripravljeni dnevno sveže, brez aditivov in konzervansov;
- slajenje s kokosovim sladkorjem, trsnim sladkorjem, z datlji in zgoščenim jabolčnim sokom;
- domača peka kruha s tradicionalno ekološko moko iz zrnja lokalne pridelave;
- uporaba olivnega olja;
- uporaba pretežno lokalno ekološko pridelanih živil;
- domači sveži namazi, marmelade in priprava čokoladnega namaza z avokadom;
- uporaba ekoloških testenin, kvinoje, pire, rjavega riža;
- pri kuhanju uporabljamo beljakovine iz boba ali graha;
- v obroke ne vključujemo soje in sojinih izdelkov;
- brezmesni jedilniki;
- ločena kuhinja za pripravo dietnih obrokov.

NAŠI DOBAVITELJI:

www.kalcek.si
www.evrosad.si
www.dg69.si
www.bc-naklo.si
www.eko-moka.si
Ekološka kmetija Oset, Šentjur

JANTAS, d. o. o. | Gorenjska cesta 13 | Medvode | T: 031 371 308

PREHRANA ZA VRTCE IN ŠOLE



Vegan^{fresh}
Veganska restavracija

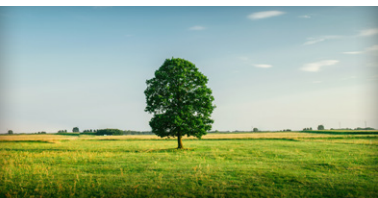
www.veganfresh.si



65 % surovin za pripravo obrokov

IZ EKOLOŠKE PRIDELAVE

Zakaj je tako zelo pomembno, na kak način so pridelane surovine, ki jih vključujemo v jedilnik vaših otrok?



- Ekološko kmetovanje temelji na **spoštovanju okolja** ter na ohranjanju naravne dediščine in vzdrževanju čistosti tal. Vse to je naložba v lepšo prihodnost naših otrok.
- Naši dobavitelji ekoloških surovin imajo **vse potrebne certifikate** o izpolnjevanju visokozahtevnih standardov in omogočajo popolno sledenje izdelku.
- V ekološki in biodinamični pridelavi sadja in zelenjave uporabljajo le naravna gnojila in nestrupene pripravke ter naravne metode za zatiranje škodljivcev. **Ekološka živila ne vsebujejo gensko spremenjenih organizmov.**
- Na ekološki in biodinamični način pridelana živila so pridelana **brez pesticidov in antibiotikov** ter vsebujejo občutno **več vitaminov in mineralov**, ki ugodno vplivajo na telo in krepijo imunski sistem.
- **Surovine, pridelane na ekološki način, so visoke kakovosti in polnejšega okusa.**



Primerna prehrana je ključnega pomena pri razvoju in rasti otroka ter pomembna popotnica za življenje. S kakovostnimi ekološkimi sestavinami v prehrani, ki s pridelavo, predelavo in s pripravo ne obremenjujejo okolja, bomo rastočemu organizmu zagotovili vse, kar potrebuje za normalno delovanje, in zgradili trden temelj za zdrave prehranjevalne navade tudi v prihodnosti. Hkrati bomo otroku za zgled in ga bomo s tem spodbudili, da bo odrasel v družbeno odgovornega človeka, ki bo prijazen do narave in okolice.