

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 30.03-03.04.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 30.03	Kubek ciepłego mleka owsianego (bez dodatku cukru) (zawiera owoce) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja) , ser żółty wege 15g, rukola 5g, marchewka do chrupania 10g	Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 120/100g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką i jabłkiem (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Jogurt sojowy waniliowy 100ml (zawiera soja)
WTOREK 31.03	Pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z czerwonej fasoli ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g, pomidor 10g Herbata malinowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka saute z sosem koperkowo śmietanowym (na śmietanie wege) 70/50g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 35g, surówka Colesław 35g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl Siłacza z jagodami i płatkami owsianymi na mleku owsianym - wyrób własny 150ml (zawiera owoce)
ŚRODA 01.04	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owoce, gluten jęczmienny, żytni) , pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, owoce) , masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, jajko ugotowane na twardo z sosem tatarskim na śmietanie wege - wyrób własny 1/2szt/ 15g (zawiera jajka, gorczyca) , rozspanka 5g	Barszcz biały z kielbaską 93%, ziemniakami i koperkiem 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Klasyczne gołąbki z mięsem wieprzowym 160g (zawiera seler) i sosem pomidorowym 50ml, bułka graham 50g (zawiera gluten pszenney) , kalafior na parze 70g Lemoniada z jabłkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Wielkanocna muffinka biszkoptowa - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenney, jajka)
CZWARTEK 02.04	Pieczywo mieszane razowe ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, jajecznica ze szczypiorkiem na oleju rzepakowym 40g (zawiera jajka) , pasta z soczewicy i pomidorów 15g - wyrób własny, ogórek kiszony 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem orzo i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney) , ziemniaczki 120g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Deser a'la szarlotka z jabłkiem i cynamonem na jogurcie kokosowym - wyrób własny 100g
PIĄTEK 03.04	Mleko owsiane 200ml (zawiera owoce) , pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, paprykarz rybny z dorsza z warzywami (pomidory, marchewka) (zawiera ryby) - wyrób własny 15g, pomidor 10g	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z nasionami słonecznika 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kopytka 180g (zawiera gluten pszenney, jaja) , polewa wiśniowo truskawkowa na śmietanie wege 50ml, marchewka do chrupania 70g Woda z cytryną 200ml	Paluch kukurydziany 2szt

1. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenów.

2. Jadłospisy sporządzane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

3. Prezentowane surówki bazują na olejach słonecznikowych, rzepakowych, lnianych bądź na oliwie z oliwek.

4. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

5. Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.


Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 06.04-10.04.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 06.04	Poniedziałek Wielkanocny 			
WTOREK 07.04	Pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło roślinne 10g, pasta warzywna (ciecierzyca, cukinia, pomidor) 30g, szynka od zduna 15g, ogórek 10g, roszonek 5g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 100/120g, surówka z czerwonej kapusty, marchewki i pora (olej rzepakowy) 70g Woda z cytryną 200ml	Wafel kukurydziany z dżemem wiśniowym 1szt/10g
ŚRODA 08.04	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta "Miętuś" (zielony groszek, mięta) - wyrób własny 15g, polędwica delikatna 15g, pomidor 10g	Treściwa zupa gulaszowa z mięskiem wieprzowym, kiełbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron penne z łososiem w sosie serowym wege z cukinią, brokułem, suszonym pomidorem i natką pietruszki 120/100g (zawiera gluten pszenny, ryby), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Mus warzywno owocowy (marchew, brzoskwinia, dynia) - wyrób własny 150g
CZWARTEK 09.04	Bułka wieloziarnista 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, soja), masło roślinne 10g, truskawkowy twarożek z tofu - wyrób własny 15g (zawiera soja), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, marchewka do chrupania 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml (zawiera gluten pszenny, seler) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet drobiowy w panierce z bułki tartej 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), puree ziemniaczane 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, jabłkiem, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt
PIĄTEK 10.04	Płatki owsiane z żurawiną na mleku owsianym (bez dodatku cukru) - wyrób własny 180ml (zawiera owies), pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca), pomidor 10g	Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Ryż z jabłkami i cynamonem 180g z polewą truskawkową na śmietanie wege 50g, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Herbata malinowa na zimno z cytryną i mięta 200ml	Jogurt kokosowy brzoskwiniowy - wyrób własny 100ml

1. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenów.

2. Jadłospisy sporządzane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

3. Prezentowane surówki bazują na olejach słonecznikowych, rzepakowych, lnianych bądź na oliwie z oliwek.

4. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

5. Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadłospisie zostały przygotowane z użyciem składników, które mogą zawierać śladowe ilości wywołujące alergie lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczyca, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk