

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 02.03-06.03.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 02.03	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, gluten żytni), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), rukola 5g, papryka 10g	Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 100/120g, surówka Colesław 70g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Jogurt kokosowy 100ml
WTOREK 03.03	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenney, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 50g, masło roślinne 10g, pasta rybna z tuńczyka z fasolą, rzodkiewką i koperkiem - wyrób własny 15g (zawiera ryby), pyzdra szynkowa 15g, ogórek kiszony 10g Herbata owocowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 70g, puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 35g, kalafior na parze 35g Woda z miętą i cytryną 200ml	Jogurt sojowy waniliowy 100g (zawiera soja)
ŚRODA 04.03	Kasza manna na mleku owsianym 180ml (zawiera gluten pszenney, owies), pieczywo ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, dżem wiśniowy 15g, pomidor 10g, szczypiorek 5g	Zupa krem z dyni z nasionami słonecznika 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 220g (zawiera gluten pszenney), warzywno trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Mus warzywno owocowy (truskawka, banan, wiśnia, burak) - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 05.03	Bułka graham 50g (zawiera gluten pszenney), masło roślinne 10g, przysmak Prosiaczka - malinowy twarożek z tofu 15g - wyrób własny (zawiera soja), szynka od zduna 15g, rzodkiewka 10g, roszponka 5g Herbata z dzikiej róży 200ml	Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem mozzarellą wege i ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera gluten pszenney, jaja) Owoc sezonowy 1szt	Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 70g (zawiera gluten pszenney, jaja), ziemniaki z koperkiem 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Kisiel jabłkowy z cynamonem - wyrób własny 150ml
PIĄTEK 06.03	Płatki kukurydziane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasta z jajek z kukurydzą i szczypiorkiem – wyrób własny 15g (zawiera jaja, gorczyca), kiełbasa podsuszana 15g, pomidor 10g	Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną wege (zawiera seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Naleśniki z powidłami śliwkowymi 130g (1 duży) (zawiera gluten pszenney, jaja), polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i jabłka 70g Lemoniada jabłkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Paluchy grissini 2szt (zawiera gluten pszenney)

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, gorczyce, 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: 09.03-13.03.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 09.03	Kubek ciepłego mleka owsianego 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i słonecznikowe 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, dżem brzoskwiniowy 15g, ogórek 10g, sałata 10g	Kalafiorowa zabelana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, cukinia, marchewka), podany z kaszą gryczaną 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Chąłka z masłem roślinnym 2szt/5g (zawiera gluten pszenny)
WTOREK 10.03	Pieczywo pszenne i graham 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasta z soczewicy z suszonym pomidorem - wyrób własny 15g, roszponka 5g, pomidor 10g Herbata owocowa 200ml	Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenny, seler) Owoc sezonowy 1szt	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, puree ziemniaczane 120g, mix sałat z ogórkiem, kukurydzą i sosem winegret 70g (zawiera gorczyca) Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Domowe „belriso” z wiśniami na mleku owsianym - wyrób własny 100ml (zawiera owies)
ŚRODA 11.03	Klasyczna jaglanka na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, pasta z groszku z ziołami 15g - wyrób własny, rzodkiewka 10g, szczypiorek 5g	Zupa solferino (pomidory, groszek, marchewka) z ziemniakami i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 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 Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Smoothie Witaminka (banan, jabłko, pomarańcza, imbir, woda) - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 12.03	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 50g, masło roślinne 10g, jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), ser żółty wege 15g, burak gotowany 10g, ogórek kiszony 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej, z natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Łosoś z pieca 70g (zawiera ryba), ziemniaczki 120g, warzywa po grecku (marchewka, pietruszka, seler, koncentrat pomidorowy) 35g (zawiera seler), surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 35g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Butka weka z kurczakiem gotowanym 1 kromka/15g (zawiera gluten pszenny)
PIĄTEK 13.03	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten żytni, jęczmienny), pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, czekoladka (kakao) - wyrób własny 15g, pomidor 10g, rukola 5g	Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Spaghetti napoli z makaronem świderki i serem mozzarella wege 220g (zawiera gluten pszenny), surówka z białej kapusty z jabłkiem, serem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Lemoniada z cytryną i miętą 200ml	Szarlotka z jabłkami - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenny, jajka)

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, gorczyce, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk