

DIETA NISKI GLUTEN

Jadłospis

DATA: 12.10-16.10.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 12.10	Kakao na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), dżem wiśniowy 15g, ogórek 10g, papryka 10g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i świeżym koperkiem, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowe spaghetti bolognese z pomidorowym sosem i mięsem wieprzowym 120/100g, marchewka mini na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Serek truskawkowy 100ml (zawiera mleko)
WTOREK 13.10	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduń 15g, twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera mleko), pomidor 20g Herbata owocowa 200ml	Zupa krem z pieczonej marchewki z kaszą jaglaną, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowe wytrawne naleśniki (soczewica, pieczarki) 1 duży, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Kakaowa kasza kukurydziana na mleku - wyrób własny 100g (zawiera mleko)
ŚRODA 14.10	Płatki ryżowe na mleku (zawiera mleko) 180ml, pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), serek straciatella 15g - wyrób własny (zawiera mleko, soja), pyzdra szynkowa 15g, ogórek 15g, roszponka 5g	Kapuśniak z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Łagodne curry z łososiem, dynią, brokułem i mlekiem kokosowym z kaszą gryczaną 100/120g (zawiera ryby), surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 70g Woda z miętą 200ml	Smoothie Witaminka (banan, jabłko, pomarańcza, imbir, woda) - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 15.10	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), jajecznica na masle 40g (zawiera jajka, mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), papryka 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Rosół domowy z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowy kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g, ziemniaczki 120g, surówka szwedzka z ogórka kiszzonego i marchewki (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Jogurt naturalny z płatkami kukurydzianymi 100/20g (zawiera mleko)
PIĄTEK 16.10	Płatki jaglane na mleku (zawiera mleko) 180ml, pieczywo bezglutenowe 50g, masło (zawiera mleko) 10g, polędwica delikatna 15g, serek śmietankowy do smarowania 15g (zawiera mleko), pomidor 15g, szczypiorek 5g	Barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami, zabelany śmietaną wege i koperkiem na wywarze warzywnym 250ml (zawiera seler) Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowe kluski leniwe z serem białym 180g (zawiera mleko, jaja), z polewą truskawkowo jogurtową 50g (zawiera mleko), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Lemoniada cytrynowa - wyrób własny 200ml	Bułka bezglutenowa z miodem ½szt/ 15g

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 16.02.2026 r.

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

4. 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.

DIETA NISKI GLUTEN

Jadłospis

DATA: 19.10-23.10.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 19.10	Kawa z cykorii na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), powidlą śliwkowe 15g, szynka od zduna 15g, ogórek 10g, rzodkiewka 10g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto z kurczakiem w sosie pomidorowym z kukurydzą, marchewką, cebulką i kaszą gryczaną 120/ 100g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką, jabłkiem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Bezglutenowa bułeczka z serkiem wiejskim 1szt/30g (zawiera mleko)
WTOREK 20.10	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), różowa pasta z buraczkami na twarogu – wyrób własny 15g (zawiera mleko), papryka 20g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżą pietruszką, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Duszony plaster schabu z sosem pieczeniowym 70/50g, puree ziemniaczane 120g, marchewka z groszkiem na ciepło 35g, mix sałat z rzodkiewką, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 35g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Mus owocowy (banan, mango) z jogurtem naturalnym - wyrób własny 150g (zawiera mleko)
ŚRODA 21.10	Kasza kukurydziana na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), połędwica delikatna 15g, pasta rybna z tuńczykiem, twarogiem i koperkiem (zawiera ryby, mleko) – wyrób własny 15g, pomidor 20g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron bezglutenowy z serem białym i polewą truskawkowo jogurtową 120/100g (zawiera mleko), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Woda z cytryną 200ml	Galaretka owocowa 100g
CZWARTEK 22.10	Bułka bezglutenowa 50g, masło 10g (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 15g, ser biały w kostce 15g (zawiera mleko), szczypiorek 5g, rzodkiewka 15g Herbata malinowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Mintaj saute z sosem cytrynowym 70/50g (zawiera ryby, mleko), ziemniaczki 120g, surówka Ciesław 35g (zawiera jaja, gorczyca), mizeria z jogurtem naturalnym 35g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Serek brzoskwiński - wyrób własny 100g (zawiera mleko)
PIĄTEK 23.10	Kubek ciepłego mleka (zawiera mleko) 180ml, pieczywo bezglutenowe 50g, masło (zawiera mleko) 10g, ser żółty 15g (zawiera mleko), pasta mięсна drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, pomidor 20g	Zupa brokułowa z ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z ciecierzycą, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, ogórek kiszony 70g Jesienna lemoniada z jabłkiem i cynamonem 200ml - wyrób własny	Bezglutenowa ciasto babuni ze śliwką - wyrób własny 50g (zawiera mleko, 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 16.02.2026 r.

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

4. 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.