

# DIETA NISKI GLUTEN

# Jadłospis

DATA: 27.04-30.04.2026

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 27.04	Kawa z cykorii na mleku (bez dodatku cukru) 180ml ( <b>zawiera mleko</b> ), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), dżem malinowy 15g, ser żółty 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), ogórek 10g, sałata 10g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron bezglutenowy z serem białym i polewą jagodowo truskawkową na jogurcie naturalnym ( <b>zawiera mleko</b> ) 120/100g, surówka z marchewki i selera 70g ( <b>zawiera seler</b> ) Lemoniada z pomarańczą - wyrób własny 200ml	Bułka bezglutenowa z miodem - wyrób własny 1szt/ 10g
WTOREK 28.04	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), pasta rybna z tuńczykiem, twarogiem, koperkiem i szczypiorkiem ( <b>zawiera ryby, mleko</b> ) – wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 10g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną 18% i świeżą natką pietruszki 250ml ( <b>zawiera mleko</b> ) Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowe pulpety z łopatki wieprzowej w sosie koperkowo śmietanowym 70/50g ( <b>zawiera mleko</b> ), puree ziemniaczane 120g, surówka Colesław 35g ( <b>zawiera jaja, gorczyca</b> ), fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Masłanka truskawkowa 150ml ( <b>zawiera mleko</b> )
ŚRODA 29.04	Kasza jagłana na mleku (bez dodatku cukru) ( <b>zawiera mleko</b> ) 180ml, pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), pasztet sojowy 15g ( <b>zawiera gorczyca, soja</b> ), różowa pasta z buraczkami na twarogu – wyrób własny 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), papryka 10g	Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Butter chicken (kurczak marynowany w jogurcie, w sosie pomidorowym) ( <b>zawiera mleko</b> ) z ryżem parabolicznym 100/120g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 70g Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml	Sok jabłkowy 100% 100ml Bezglutenowe ciasteczka bananowe - wyrób własny 1szt
CZWARTEK 30.04	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), jajecznica na masełku 40g ( <b>zawiera jajka, mleko</b> ), wiosenny twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 15g - wyrób własny ( <b>zawiera mleko</b> ), szpinak baby 5g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% 250ml ( <b>zawiera mleko</b> ) Owoc sezonowy 1szt	Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i cebulki 35g (olej rzepakowy), surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (oliwa z oliwek) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Budyń waniliowy na mleku 100ml - wyrób własny ( <b>zawiera mleko</b> )
PIĄTEK 01.05	1 Maja Święto Pracy			

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 stonecznikowych, 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.

# DIETA NISKI GLUTEN

# Jadłospis

DATA: 04.05-08.05.2026

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 04.05	Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180ml ( <b>zawiera mleko</b> ), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), szynka od zduna 15g, powidła śliwkowe 15g, ogórek 10g, rozspanka 5g	Zupa szczawiowa zabieleną śmietaną 18% z jajkiem, ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml ( <b>zawiera mleko, jaja</b> ) Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto (kasza gryczana) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiem, marchewką i natką pietruszki 120/100g, surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i papryką (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Bułeczka bezglutenowa z serkiem wiejskim 1szt/30g ( <b>zawiera mleko</b> )
WTOREK 05.05	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, serek śmietankowy do smarowania 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), marchewka do chrupania 10g, papryka 10g Herbata owocowa 200ml	Rosół domowy z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki i lubczykiem ( <b>zawiera seler</b> ) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowy kotlet mielony (mięso drobiowe) 70g, puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty z koperkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuły na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Mus owocowy (jabłko, gruszka, mango) z jogurtem naturalnym - wyrób własny 150g ( <b>zawiera mleko</b> )
ŚRODA 06.05	Kasza kukurydziana na mleku 180ml ( <b>zawiera mleko</b> ), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), ser żółty 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), pasztet sojowy 15g ( <b>zawiera gorczyca, soja</b> ), pomidor 10g, szczypiorek 5g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron bezglutenowy z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym 120/100g, kalafior na parze 70g Woda z miętą i cytryną 200ml	Serek brzoskwinowy - wyrób własny 100g ( <b>zawiera mleko</b> )
CZWARTEK 07.05	Bułka bezglutenowa 50g, masło 10g ( <b>zawiera mleko</b> ), pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, ser biały w kostce 15g ( <b>zawiera mleko</b> ), ogórek 10g Herbata malinowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą gryczaną i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet rybny z dorsza w bezglutenowej panierce 70g ( <b>zawiera ryba</b> ), ziemniaczki 120g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret 35g ( <b>zawiera gorczyca</b> ), marchewka mini na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Paluch kukurydziany 2szt
PIĄTEK 08.05	Płatki jaglane z żurawiną na mleku (bez dodatku cukru) ( <b>zawiera mleko</b> ) 180ml, pieczywo bezglutenowe 50g, masło ( <b>zawiera mleko</b> ) 10g, polędwica delikatna 15g, serek straciatella 15g - wyrób własny ( <b>zawiera mleko, soja</b> ), szpinak baby 5g, pomidor 10g	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z kurczakiem, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, ogórek kiszony 70g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Bezglutenowa szarlotka z jabłkami 50g - wyrób własny ( <b>zawiera mleko, jaja</b> )

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 stonecznikowych, 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.