

DIETA NISKI GLUTEN

Jadłospis

DATA: 25.05-29.05.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 25.05	Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), polędwica delikatna 20g, rosół 5g, marchewka do chrupania 15g	Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 100/120g, surówka z białej kapusty z ananasem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml	Bułeczka bezglutenowa z dżemem malinowym 1szt/15g
WTOREK 26.05	SZWEDZKI STÓŁ Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), twaróg w kostce 15g (zawiera mleko), kiełbasa podsuszana 15g, dżem wiśniowy 15g, warzywa (pomidor, szpinak baby, ogórek) 30g Herbata owocowa 200ml	Zupa krupnik z kaszy gryczanej, z natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Nuggetsy z kurczaka panierowane w płatkach kukurydzianych 70g, puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Woda z truskawkami 200ml	Kefir brzoskwiniowy - wyrób własny 100ml (zawiera mleko)
ŚRODA 27.05	Kasza kukurydziana na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), przysmak Prosiaczka - malinowy twarożek 15g - wyrób własny (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, papryka 15g, szczypiorek 5g	Zupa solferino (pomidory, groszek, marchewka) z ziemniakami i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Łazanki z makaronem bezglutenowym, kapustą, mięsem drobiowo wieprzowym i kiełbaską śląską 220g, marchewka do chrupania 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Galaretka owocowa 100ml
CZWARTEK 28.05	Bułka bezglutenowa 50g, masło 10g (zawiera mleko), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 10g, ser żółty 15g (zawiera mleko), rzodkiewka 10g, ogórek 10g Herbata z dzikiej róży 200ml	Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki 250ml (zawiera seler) Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowe paluszki rybne z dorsza 70g (zawiera ryba), ziemniaczki 120g, surówka Coleslaw 35g (zawiera jaja, gorczyca), brokuł na parze 35g Woda z miętą i cytryną 200ml	Mus warzywno owocowy z jogurtem naturalnym (truskawka, banan, wiśnia, burak) - wyrób własny 150ml (zawiera mleko)
PIĄTEK 29.05	Płatki kukurydziane na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), pasta z jajek z kukurydzą i szczypiorkiem - wyrób własny 15g (zawiera jaja, gorczyca), pyzdra szynkowa 15g, pomidor 20g	Ogórkowa zabelana śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Spaghetti napoli z makaronem bezglutenowym i serem mozzarella 120/100g (zawiera mleko), mix sałat z ogórkiem, kukurydzą i sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Serek waniliowy - wyrób własny 100g (zawiera mleko)

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

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: 01.06-05.06.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 01.06	Kawa z cykorii na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), dżem brzoskwinowy 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g	Zupa krem brokułowo cukiniowy z nasionami słonecznika 250ml Owoc sezonowy 1szt	Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, marchewka, cebula), podany z kaszą gryczaną 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Bezglutenowe ciasteczko bananowe - wyrób własny 1szt
WTOREK 02.06	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), jajecznica ze szczypiorkiem na masełku 40g (zawiera jajka, mleko), pasta rybna z tuńczyka z twarożkiem, rzodkiewką i koperkiem - wyrób własny 15g (zawiera mleko, ryby), pomidor 20g Herbata owocowa 200ml	Zupa neapolitańska z makaronem bezglutenowym, serem mozzarella i ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 70g, ziemniaki 120g, lekka surówka z białą kapustą, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 35g Woda z cytryną 200ml	Domowe „belriso” z wiśniami na mleku - wyrób własny 100ml (zawiera mleko)
ŚRODA 03.06	Płatki jaglane na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), serek śmietankowy do smarowania z ziołami 15g - wyrób własny (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 15g, papryka 15g, szczypiorek 5g	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami, natką pietruszki zabieleny śmietaną 18% (zawiera mleko, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko), ryż paraboliczny 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Smoothie Witaminka (banan, jabłko, pomarańcza, imbir, woda) - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 04.06	Boże Ciało			
PIĄTEK 05.06	Kubek ciepłego mleka 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, czekośliwka (kakao) - wyrób własny 15g, ogórek 15g, szpinak baby 5g	Kalafiorowa zabieleny śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Makaron bezglutenowy z serem białym i polewą brzoskwinową na jogurcie naturalnym 120/100g (zawiera mleko), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Kisiel wiśniowy 150ml

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.