

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 22.06	Kubek ciepłego mleka (bez dodatku cukru) (zawiera mleko) 180ml, pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko) , ser żółty 15g (zawiera mleko) , dżem brzoskwinowy 15g, marchewka do chrupania 10g, ogórek 10g	Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabieleną śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 120/100g, surówka z czerwonej kapusty z natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Jogurt naturalny 100ml (zawiera mleko)
WTOREK 23.06	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko) , szynka od zduna 15g, twarożek ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g (zawiera mleko) , pomidor 20g Herbata owocowa 200ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Bezglutenowy rumsztyk wieprzowy z cebulką 70g, ziemniaczki 120g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, marchewka z groszkiem na parze 35g Woda z arbuzem 200ml	Kokosowy deser serniczek z ananasm - wyrób własny 100g (zawiera mleko)
ŚRODA 24.06	Płatki kukurydziane na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko) , pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko) , kielbasa podsuszana 15g, jajko ugotowane na twardo ½ szt (zawiera jajka) , szczypiorek 5g, rzodkiewka 15g	Botwinka z ziemniakami, zabieleną śmietaną 18% i koperkiem 250ml (zawiera mleko, seler) Owoc sezonowy 1szt	Zapiekanek z makaronem bezglutenowym, kurczakiem i ciecierzycą w sosie pomidorowym, posypana serem mozzarella 220g (zawiera mleko) , surówka ze szpinakiem baby, papryką, kukurydzą i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Mus warzywno owocowy (marchew, banan, dynia) - wyrób własny 150g
CZWARTEK 25.06	Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko) , pyzdra szynkowa 15g, serek śmietankowy do smarowania 15g - wyrób własny (zawiera mleko) , papryka 15g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem bezglutenowym i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka saute z sosem ziołowo śmietanowym 70/50g (zawiera mleko) , puree ziemniaczane 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Mini bułeczka bezglutenowa 1szt Pasta Piegusek (twaróg, rodzynki) - wyrób własny 30g (zawiera mleko)
PIĄTEK 26.06	Kasza kukurydziana na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko) , pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko) , pasztet sojowy 15g (zawiera gorczyca, soja) , paprykarz rybny z dorsza z warzywami (pomidory, marchewka) (zawiera ryby) - wyrób własny 15g, pomidor 20g	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z nasionami słonecznika 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kopytka bezglutenowe 180g, polewa jagodowo truskawkowa na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 50ml, surówka z marchewki i brzoskwini (olej rzepakowy) 70g Woda z cytryną 200ml	Sok jabłkowy 100% 100ml Paluch kukurydziany 2szt

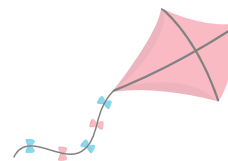
1. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenów.

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



	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
<p>PNIEDZIAŁEK 29.06</p>	<p>Kawa z cykorii na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, dżem wiśniowy 15g, ogórek 15g, szpinak baby 5g</p>	<p>Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt</p>	<p>Aromatyczny kociołek z kiełbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią i kaszą gryczaną 100/120g, surówka z białej kapusty z ogórkiem kiszonym i papryką (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p>	<p>Wafel kukurydziany 2szt z serkiem śmietankowym do smarowania 15g (zawiera mleko)</p>
<p>WTOREK 30.06</p>	<p>Pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca), papryka 15g Herbata owocowa 200ml</p>	<p>Ogórkowa zabieleną śmietaną 18% z ryżem i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt</p>	<p>Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 70g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 35g, surówka Colestów 35g (zawiera jajka, gorczyca) Woda z truskawkami 200ml</p>	<p>Bananowy budyń jagłany na mleku - wyrób własny 100g (zawiera mleko)</p>
<p>ŚRODA 01.07</p>	<p>Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), pasta "Miętuś" (ser biały, ogórek, mięta) (zawiera mleko) - wyrób własny 15g, polędwica delikatna 15g, rzodkiewka 15g</p>	<p>Treściwa zupa gulaszowa z mięsem wieprzowym, kiełbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porcem 250ml Owoc sezonowy 1szt</p>	<p>Ryż z jabłkiem i cynamonem 180g z polewą truskawkowo jogurtową 50g (zawiera mleko), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml</p>	<p>Galaretka owocowa 100g</p>
<p>CZWARTEK 02.07</p>	<p>Bułka bezglutenowa 50g, masło 10g (zawiera mleko), truskawkowy twarożek - wyrób własny 15g (zawiera mleko), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 10g, roszonek 5g, papryka 15g Herbata z owoców leśnych 200ml</p>	<p>Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i świeżym lubczykiem 250ml (zawiera seler) Owoc sezonowy 1szt</p>	<p>Bezglutenowy a'la gołąbek z kapustą, mięsem drobiowo wieprzowym i sosem pomidorowym 70/50g, puree ziemniaczane 120g, ogórek kiszony 35g, kalafior na parze 35g Woda z mięta 200ml</p>	<p>Koktajl Siłacza z jagodami na kefirze - wyrób własny 150ml (zawiera mleko)</p>
<p>PIĄTEK 03.07</p>	<p>Płatki jagłane z żurawiną na mleku (bez dodatku cukru) - wyrób własny 180ml (zawiera mleko), pieczywo bezglutenowe 50g, masło 10g (zawiera mleko), serek wiejski 30g (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 15g, rzodkiewka 15g, szczypiorek 5g</p>	<p>Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt</p>	<p>Makaron bezglutenowy z łososiem w sosie serowym z cukinią, brokułem, suszonym pomidorem i natką pietruszki 120/100g (zawiera mleko, ryby), mix sałat z ogórkiem, koperkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Lemoniada jabłkowa z rabarbarem - wyrób własny 200ml</p>	<p>Bezglutenowe ciasto z truskawkami - wyrób własny 50g (zawiera mleko, jajka)</p>

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 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 alergię 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.