

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 08.06-12.06.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 08.06	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten, jęczmienny, żytni, pszenny), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, powidła śliwkowe 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml	Koktajl truskawkowy na mleku owsianym 150ml (zawiera owies)
WTOREK 09.06	Pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta rybna z tuńczykiem, fasolą, koperkiem i szczypiorkiem (zawiera ryby) – wyrób własny 15g, ser żółty wege 15g, papryka 15g Herbata owocowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenny) Owoc sezonowy 1szt	Pulpety z mięsa drobiowego w sosie brokułowo serowym wege 70/50g (zawiera gluten pszenny, jajka), puree ziemniaczane 120g, surówka Coleslaw 35g (zawiera jaja, gorczyca), fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Mus owocowy (jabłko, gruszka, mango) - wyrób własny 150g
ŚRODA 10.06	Kasza manna na mleku owsianym (bez dodatku cukru) (zawiera gluten pszenny, owies) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, różowy hummus z buraczkami (ciecierzyca) – wyrób własny 15g, pomidor 20g	Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 220g (zawiera gluten pszenny), mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Kisiel jabłkowy - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 11.06	Pieczywo pszenne i viking 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło roślinne 10g, jajecznica ze szczypiorkiem na oleju rzepakowym 40g (zawiera jajka), pasta z groszku ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny, ogórek 15g, ogórek 15g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) 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 Woda z cytryną 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko owsiane) - wyrób własny 150ml (zawiera owies)
PIĄTEK 12.06	Kubek ciepłego mleka owsianego (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, dżem malinowy 15g, papryka 10g, rzodkiewka 10g	Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenny) Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z brzoskwiniami i polewą truskawkową na śmietanie wege (zawiera gluten pszenny) 120/100g, surówka z marchewki i selera 70g (zawiera seler) Lemoniada arbużowa - wyrób własny 200ml	Bułka wieloziarnista z masłem roślinnym ziołowym - wyrób własny i pomidorem ½szt/ 25g (zawiera gluten pszenny, soja)

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 ilościowych.

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 BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 15.06-19.06.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 15.06	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, owies), masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), polędwica delikatna 15g, ogórek 15g, szpinak baby 5g	Zupa jarzynowa z brokułem, ziemniakami i koperkiem, zabieleną śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiem, marchewką i natką pietruszki 120/100g (zawiera gluten jęczmienny), surówka z kapusty pekińskiej z papryką, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Chałka z pastą z soczewicy i dyni 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 16.06	Pieczywo pszenne i graham (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, pasta z czerwonej fasoli z cebulką - wyrób własny 15g, marchewka do chrupania 10g, rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną wege i świeżą pietruszką 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 35g, mizeria z sosem winegret (oliwa z oliwek) 35g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Paluch kukurydziany 2szt
ŚRODA 17.06	Kasza kukurydziana na mleku owsianym 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, ogórek 15g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenney) 120/100g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml	Jogurt kokosowy truskawkowy - wyrób własny 100g
CZWARTEK 18.06	Bułka viking (zawiera gluten pszenney, żytni, owies) 50g, masło roślinne 10g, dżem wiśniowy 15g, pasta z zielonej soczewicy i brokułów - wyrób własny 15g, papryka 15g, szczypiorek 5g Herbata malinowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney), ziemniaczki 120g, surówka z młodej kapusty z koperkiem 35g, kalafior na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Budyń waniliowy na mleku owsianym 100ml - wyrób własny (zawiera owies)
PIĄTEK 19.06	Płatki owsiane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z ciecierzycy, rodzynek i kakao 15g - wyrób własny, szpinak baby 5g, pomidor 15g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Naleśniki z powidłami śliwkowymi 130g (zawiera gluten pszenney, jaja), polewa brzoskwiniowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i ananasa 70g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Szarlotka z jabłkami 50g - wyrób własny (zawiera gluten pszenney, 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, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.