

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 22.06-26.06.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 22.06	Kubek ciepłego mleka owsianego (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, dżem brzoskwiniowy 15g, marchewka do chrupania 10g, ogórek 10g	Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabieleną śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml 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 sojowy 100ml (zawiera soja)
WTOREK 23.06	Pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z soczewicy z koperkiem - wyrób własny 15g, pomidor 20g Herbata owocowa 200ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Rumszytek wieprzowy z cebulką 70g (zawiera gluten pszenney, jajko) , 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 jogurt z ananaseм - wyrób własny 100g
ŚRODA 24.06	Płatki kukurydziane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies) , pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, owies) , masło roślinne 10g, kiełbasa podsuszana 15g, jajko ugotowane na twardo ½ szt (zawiera jajka) , szczypiorek 5g, rzodkiewka 15g	Botwinka z ziemniakami, zabieleną śmietaną wege i koperkiem 250ml (zawiera seler) Owoc sezonowy 1szt	Zapiekanka z makaronem świderki, kurczakiem i ciecierzycą w sosie pomidorowym, posypana serem mozzarella wege 220g (zawiera gluten pszenney) , surówka ze szpinakiem baby, papryką, kukurydzą i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml	Mus warzywno owocowy (marchew, banan, dynia) - wyrób własny 150g
CZWARTEK 25.06	Pieczywo mieszane razowe ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, pasta z czerwonej fasoli ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g, papryka 15g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem orzo i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka saute z sosem ziołowo śmietanowym (na śmietanie wege) 70/50g, puree ziemniaczane 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Mini bułeczka drożdżowa 1szt (zawiera gluten pszenney) Pasta Piegusek (pieczone jabłko, rodzynki) - wyrób własny 30g
PIĄTEK 26.06	Kasza kukurydziana na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies) , pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, 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 180g (zawiera gluten pszenney, jaja) , polewa jagodowo truskawkowa na śmietanie wege 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. 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 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 BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 29.06-03.07.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 29.06	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten jęczmienny, żytni), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, dżem wiśniowy 15g, ogórek 15g, szpinak baby 5g	Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczny kociołek z kielbaską 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	Chlebek WASA 2szt (zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny) z pastą z ciecierzycy i marchewki - wyrób własny 15g
WTOREK 30.06	Pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca), papryka 15g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ryżem i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 70g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 35g, surówka Colestaw 35g (zawiera jajka, gorczyca) Woda z truskawkami 200ml	Bananowy budyń jagłany na mleku owsianym - wyrób własny 100g (zawiera owies)
ŚRODA 01.07	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta "Miętuś" (zielony groszek, mięta) - wyrób własny 15g, polędwica delikatna 15g, rzodkiewka 15g	Treściwa zupa gulaszowa z mięsem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Ryż z jabłkiem i cynamonem 180g z polewą truskawkową na śmietanie wege 50g, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Galaretki owocowa 100g
CZWARTEK 02.07	Bułka wieloziarnista 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, soja), masło roślinne 10g, truskawkowy twarożek z tofu - wyrób własny 15g (zawiera soja), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 10g, roszonek 5g, papryka 15g Herbata z owoców leśnych 200ml	Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml (zawiera gluten pszenny, seler) Owoc sezonowy 1szt	A'la gołąbek z kapustą, mięsem drobiowo wieprzowym i sosem pomidorowym 70/50g (zawiera jajko, gluten pszenny), puree ziemniaczane 120g, ogórek kiszony 35g, kalafior na parze 35g Woda z mięta 200ml	Koktajl Siłacza z jagodami i płatkami owsianymi na mleku owsianym - wyrób własny 150ml (zawiera owies)
PIĄTEK 03.07	Płatki owsiane z żurawiną na mleku owsianym (bez dodatku cukru) - wyrób własny 180ml (zawiera owies), pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta warzywna (ciecierzyca, cukinia, natka pietruszki) 30g, pyzdra szynkowa 15g, rzodkiewka 15g, szczypiorek 5g	Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron penne z łososiem w sosie serowym wege z cukinią, brokułem, suszonym pomidorem i natką pietruszki 120/100g (zawiera gluten pszenny, ryby), mix sałat z ogórkiem, koperkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Lemoniada jabłkowa z rabarbarem - wyrób własny 200ml	Ciasto z truskawkami - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenny, jajka)

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.