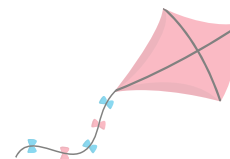


DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 20.07-24.07.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 20.07	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), ogórek 10g, papryka 10g	Zupa jarzynowa z brokułem, ziemniakami i koperkiem, zabieleną śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenny) 120/100g, kalafior na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Koktajl truskawkowy na mleku owsianym 150ml (zawiera owies)
WTOREK 21.07	Pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z ciecierzycy, rodzynek i kakao 15g - wyrób własny 15g, pomidor 15g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej 70g (zawiera gluten pszenny, jajka), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i cebulki 35g (olej rzepakowy), mizeria z sosem winegret (oliwa z oliwek) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Salatka owocowa (banan, brzoskwinia, jabłko, ananas) - wyrób własny 100g
ŚRODA 22.07	Kasza manna na mleku owsianym (bez dodatku cukru) (zawiera owies, gluten pszenny) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, kiełbasa podsuszana 15g, różowa pasta z buraczkami (fasola) – wyrób własny 15g, ogórek 15g	Zupa krem marchewkowa z chrupiącymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenny) Owoc sezonowy 1szt	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos pomidorowo ziołowy 50g, ryż paraboliczny 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 70g Woda z cytryną 200ml	Kisiel jabłkowy - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 23.07	Pieczywo pszenne i viking 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło roślinne 10g, jajecznica na oleju rzepakowym 40g (zawiera jajka), ser żółty wege 15g, papryka 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenny) Owoc sezonowy 1szt	Kotlecik rybny z mintaja z marchewką i natką pietruszki panierowany w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 70g (zawiera ryba, jajko, gluten pszenny), ziemniaczki 120g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko owsiane) - wyrób własny 150ml (zawiera owies)
PIĄTEK 24.07	Płatki owsiane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasta z groszku ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny, ogórek 15g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kopytka 180g (zawiera gluten pszenny, jaja), polewa wiśniowo truskawkowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i brzoskwini (olej rzepakowy) 70g Lemoniada arbuzowa - wyrób własny 200ml	Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt

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.

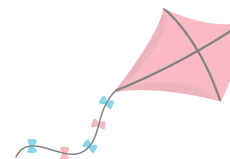
4. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

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.

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 27.07-31.07.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 27.07	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten, jęczmienny, żytni, pszenny), pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło roślinne 10g, powidła śliwkowe 15g, szynka od zduna 15g, szczypiorek 5g, rzodkiewka 15g	Kalafiorowa zabelana śmietaną wege 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 jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Chątka z pastą z soczewicy i dyni 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenny)
WTOREK 28.07	Pieczywo pszenne i graham (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, parówka z szynki 93% 1szt, keczup 10g, pasta z czerwonej fasoli z cebulką - wyrób własny 15g, papryka 10g, ogórek 10g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżą pietruszką 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), puree ziemniaczane 120g, warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 35g, surówka z białej kapusty z porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Jogurt kokosowy truskawkowy - wyrób własny 100g
ŚRODA 29.07	Mleko owsiane 200ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, poledwica delikatna 15g, pasta rybna z tuńczykiem, soczewicą, koperkiem i szczypiorkiem (zawiera ryby) - wyrób własny 15g, pomidor 20g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z kiełbaską śląską, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, mix sałat z kukurydzą, ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml	Chlebek WASA 2szt (zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny)
CZWARTEK 30.07	Bułka viking (zawiera gluten pszenny, żytni, owies) 50g, masło roślinne 10g, dżem wiśniowy 15g, hummus z ciecierzycy - wyrób własny 15g, papryka 10g, rzodkiewka 10g Herbata malinowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenny, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka saute z sosem koperkowo śmietanowym (na śmietanie wege) 70/50g, ziemniaczki 120g, surówka Coleslaw 35g (zawiera jaja, gorczyca), fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Batonik bananowy z maliną liofilizowaną - wyrób własny 40g (zawiera owies)
PIĄTEK 31.07	Kubek ciepłego mleka owsianego (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, pomidor 20g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenny, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Naleśniki z dżemem malinowym (1 duży) (zawiera gluten pszenny, jaja), polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml	Kisiel wiśniowy 150ml - wyrób własny

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.