

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 01.09-04.09.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
WTOREK 01.09	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, pomidor 15g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), z ryżem i natką pietruszki, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka z kiszonej kapusty (olej rzepakowy) 35g, kalafior na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Mus owocowy (banan, mango, jabłko) - wyrób własny 150g
ŚRODA 02.09	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, pyzdra szynkowa 15g, pasta z groszku ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny, ogórek 15g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Łagodne curry z łososiem, dynią, brokułem i mlekiem kokosowym z kaszą jęczmienną pęczak 100/120g (zawiera ryby, gluten jęczmienny), surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 70g Woda z cytryną 200ml	Kisiel wiśniowy 150ml
CZWARTEK 03.09	Pieczywo pszenne i viking 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło roślinne 10g, jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), ser żółty wege 15g, papryka 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenny, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej 70g (zawiera gluten pszenny, jajka), ziemniaczki 120g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwek, porzeczek i truskawki) 200ml	Jogurt kokosowy brzoskwiowy - wyrób własny 100g
PIĄTEK 04.09	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, różowa pasta z buraczkami (fasola) – wyrób własny 15g, pomidor 15g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym 250ml (zawiera gluten pszenny, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Ryż z jabłkiem i cynamonem 180g z polewą waniliową na jogurcie sojowym 50g (zawiera soja), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Lemoniada truskawkowa - wyrób własny 200ml	Bułka wieloziarnista z miodem 1/2szt/ 15g (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 16.02.2026 r.

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

4. 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: 07.09-11.09.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 07.09	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten, jęczmienny, żytni, pszenney), pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, owies), masło roślinne 10g, powidła śliwkowe 15g, szynka od zduna 15g, ogórek 10g, rzodkiewka 10g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i świeżym koperkiem, zabieleną śmietaną wege, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 100/120g, surówka szwedzka z ogórka kiszzonego (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Chałka z pastą z soczewicy i dyni 1kromka/30g (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 08.09	Pieczywo pszenne i graham (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, jajecznica na oleju rzepakowym 40g (zawiera jajka), pasta z czerwonej fasoli z cebulką - wyrób własny 15g, papryka 15g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną wege i świeżą pietruszką, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 70g, puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i cebulki 35g (olej rzepakowy), warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Jogurt kokosowy z płatkami kukurydzianymi 100/20g
ŚRODA 09.09	Kasza kukurydziana na mleku owsianym 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasta rybna z tuńczykiem, soczewicą i koperkiem (zawiera ryby) - wyrób własny 15g, pomidor 15g	Zupa krem dyni z chrupiącymi grzankami, na wywarze warzywnym 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z brzoskwiniami i polewą truskawkową na śmietanie wege 120/100g (zawiera gluten pszenney), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Woda z miętą 200ml	Chlebek WASA 1szt (zawiera gluten pszenney, żytni, jęczmienny) z pastą z jajek ze szczypiorkiem - wyrób własny 20g (zawiera jajka, gorczyca)
CZWARTEK 10.09	Bułka viking (zawiera gluten pszenney, żytni, owies) 50g, masło roślinne 10g, dżem wiśniowy 15g, hummus z ciecierzycy - wyrób własny 15g, szczypiorek 5g, rzodkiewka 15g Herbata malinowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege, na wywarze warzywnym 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Miruna saute z sosem koperkowo śmietanowym (śmietana wege) 70/50g (zawiera ryby), ziemniaczki 120g, surówka Colesław 35g (zawiera jaja, gorczyca), mizeria z sosem winegret (olej rzepakowy) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko owsiane) - wyrób własny 150ml (zawiera owies)
PIĄTEK 11.09	Kubek ciepłego mleka owsianego (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, pomidor 15g	Barszcz czerwony z ziemniakami, zabieleny śmietaną wege i koperkiem na wywarze warzywnym 250ml (zawiera seler) Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z ciecierzycą, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, brokuł na parze 70g Lemoniada cytrynowa z miętą 200ml - wyrób własny	Ciasto babuni ze śliwką - wyrób własny 50g (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 16.02.2026 r.

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

4. 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.