

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 14.09-18.09.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 14.09	Kubek ciepłego mleka owsianego (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni) , masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, dżem brzoskwiniowy 15g, papryka 10g, ogórek 10g	Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 120/100g, fasolka szparagowa na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Mleko owsiane 200ml (zawiera owies)
WTOREK 15.09	Pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni) , masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z soczewicy 15g - wyrób własny, pomidor 15g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ryżem i natką pietruszki, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera gluten pszenny, ryby) , ziemniaczki 120g, lekka surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, rzodkiewką i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, kalafior na parze 35g Woda z cytryną 200ml	Budyń waniliowy na mleku owsianym - wyrób własny 100g (zawiera owies)
ŚRODA 16.09	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies) , pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies) , masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, paprykarz rybny z dorsza z warzywami (pomidory, marchewka) (zawiera ryby) – wyrób własny 15g, ogórek 15g	Zupa koperkowa z ziemniakami, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Meksykańskie a'la kaszotto (kasza jęczmienna pęczak) z czerwoną fasolą, kukurydzą, papryką, pomidorami, marchewką i cebulką 120/100g (zawiera gluten jęczmienny) , surówka Coleslaw 70g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Smoothie z mango na mleku owsianym - wyrób własny 100g (zawiera owies)
CZWARTEK 17.09	Pieczywo mieszane razowe ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni) , masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja) , pasta z białej fasoli z rzodkiewką i koperkiem - wyrób własny 15g, papryka 15g Herbata z owoców leśnych 200ml	Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml (zawiera gluten pszenny, seler) Owoc sezonowy 1szt	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, ryż paraboliczny 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty z jabłkiem (olej rzepakowy) 35g, surówka ze szpinakiem baby, sałatą lodową, pomidorem, kukurydzą i sosem winogret (oliwa z oliwek) 35g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl Siłacza z jagodami i płatkami owsianymi na mleku owsianym - wyrób własny 150ml (zawiera owies)
PIĄTEK 18.09	Płatki owsiane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies) , pieczywo żytnie bez drożdży i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni) , masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, jajko ugotowane na twardo ½szt (zawiera jajka) , rzodkiewka 15g, szczypiorek 5g	Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pierogi z soczewicą i kleksem jogurtu sojowego 180/50g (zawiera gluten pszenny, soja) , surówka z marchewki i selera (olej rzepakowy) 70g (zawiera seler) Woda z miętą 200ml	Galaretka owocowa 100g

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

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 21.09-25.09.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 21.09	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, dżem wiśniowy 15g, ogórek 10g, papryka 10g	Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Drobiowy gulasz z warzywami (fasolka szparagowa, brokuł, marchewka, cebula), z kaszą gryczaną 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Mini bułeczka drożdżowa 1szt (zawiera gluten pszenny)
WTOREK 22.09	Pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło roślinne 10g, pasta "Miętus" (zielony groszek, mięta) - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 15g Herbata owocowa 200ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jagłaną i świeżym koperkiem na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pieczony falafel z ciecierzycy 70g (zawiera gluten pszenny), ziemniaczki 120g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Woda z cytryną i miętą 200ml	Jogurt kokosowy cytrynowy - wyrób własny 100g
ŚRODA 23.09	Kasza kukurydziana na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca), rzodkiewka 15g	Lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym, z natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kopytka 180g (zawiera gluten pszenny, jaja), polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Wafel ryżowy 1szt
CZWARTEK 24.09	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, papryka 15g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej, ze świeżym koperkiem, na wywarze warzywnym 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny kotlet mielony z łopatki wieprzowej 70g (zawiera jajko, gluten pszenny), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków z cebulką (olej rzepakowy) 35g, mizeria z sosem winegret (olej rzepakowy) 35g Woda z miętą 200ml	Mus warzywno owocowy (marchew, banan, dynia) - wyrób własny 150g
PIĄTEK 25.09	Płatki kukurydziane 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, powidła śliwkowe 15g, polędwica delikatna 15g, pomidor 15g, szczypiorek 5g	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z ziołowymi grzankami na wywarze warzywnym 250ml (zawiera gluten pszenny) Owoc sezonowy 1szt	Makaron penne z łososiem w sosie serowym wege z cukinią i brokułem 120/100g (zawiera gluten pszenny, ryby), mix sałat z ogórkiem, koperkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Ciasto marchewkowe Króliczka 50g - wyrób własny (zawiera gluten pszenny, 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.