

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 12.10-16.10.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 12.10	Kakao na mleku owsianym 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, dżem wiśniowy 15g, ogórek 10g, papryka 10g	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i świeżym koperkiem, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Spaghetti bolognese z pomidorowym sosem i mięsem wieprzowym 120/ 100g (zawiera gluten pszenny), marchewka mini na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Koktajl truskawkowy na mleku owsianym - wyrób własny 100ml (zawiera owies)
WTOREK 13.10	Pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikami 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z groszku ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny, pomidor 20g Herbata owocowa 200ml	Zupa krem z pieczonej marchewki z kaszą jaglaną, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Wytrawne naleśniki (soczewica, pieczarki) 1 duży (zawiera gluten pszenny), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Kakaowa kasza manna na mleku owsianym - wyrób własny 100g (zawiera owies, gluten pszenny)
ŚRODA 14.10	Płatki ryżowe na mleku owsianym (zawiera owies) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta z czerwonej fasoli, bananów i kakao 15g - wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, ogórek 15g, rosłonka 5g	Kapuśniak z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Łagodne curry z łososiem, dynią, brokulem i mlekiem kokosowym z kaszą jęczmienną pęczak 100/120g (zawiera ryby, gluten jęczmienny), surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 70g Woda z miętą 200ml	Smoothie Witaminka (banan, jabłko, pomarańcza, imbir, woda) - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 15.10	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	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenny, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), ziemniaczki 120g, surówka szwedzka z ogórka kiszzonego i marchewki (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Jogurt kokosowy z płatkami kukurydzianymi 100/20g
PIĄTEK 16.10	Płatki owsiane na mleku owsianym (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło 10g, polędwica delikatna 15g, hummus z ciecierzycy - wyrób własny 15g, pomidor 15g, szczypiorek 5g	Barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami, zabelany śmietaną wege i koperkiem na wywarze warzywnym 250ml (zawiera seler) Owoc sezonowy 1szt	Kopytka 180g (zawiera gluten pszenny, jaja), z polewą truskawkową na jogurcie sojowym 50g (zawiera soja), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Lemoniada cytrynowa - wyrób własny 200ml	Bułka wieloziarnista z miodem ½szt/ 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: 19.10-23.10.2026



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 19.10	Kawa zbożowa na mleku owsianym 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 z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto z kurczakiem w sosie pomidorowym z kukurydzą, marchewką, cebulką i kaszą gryczaną 120/ 100g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką, jabłkiem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Chałka z pastą z dyni 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 20.10	Pieczywo pszenne i graham (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), różowa pasta z buraczkami i fasolą – wyrób własny 15g, papryka 20g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżą pietruszką, na wywarze warzywnym 250ml Owoc sezonowy 1szt	Duszony plaster schabu z sosem pieczeniowym 70/50g, puree ziemniaczane 120g, marchewka z groszkiem na ciepło 35g (zawiera gluten pszenney), mix sałat z rzodkiewką, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 35g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Mus owocowy (banan, mango) - wyrób własny 150g
ŚRODA 21.10	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, ciecierzycą i koperkiem (zawiera ryby) – wyrób własny 15g, pomidor 20g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni, na wywarze warzywnym 250ml 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 cytryną 200ml	Galaretka owocowa 100g
CZWARTEK 22.10	Bułka viking (zawiera gluten pszenney, żytni, owies) 50g, masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, pasta z soczewicy z papryką - wyrób własny 15g, szczypiorek 5g, rzodkiewka 15g Herbata malinowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Mintaj saute z sosem cytrynowym 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	Jogurt kokosowy brzoskwinowy - wyrób własny 100g
PIĄTEK 23.10	Kubek ciepłego mleka owsianego (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 20g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym 250ml (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z ciecierzycą, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, ogórek kiszony 70g Jesienna lemoniada z jabłkiem i cynamonem 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.