

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 29.09-03.10.2025



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 29.09	Kawa zbożowa na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) (zawiera gluten, jęczmienny, żytni, pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i razowe 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, dżem malinowy 15g, polędwica delikatna 15g, ogórek 10g, sałata 10g	Zupa jarzynowa z kalafiozem, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, papryką i cukinią 120/100g (zawiera gluten jęczmienny), surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Koktajl truskawkowy na mleku ryżowym - wyrób własny 100ml
WTOREK 30.09	Pieczywo pszenne i wieloziarniste 50g (zawiera gluten pszenny, jęczmienny, żytni, sezam), masło roślinne 10g, jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), pasta z brokułów 15g - wyrób własny, pomidor 10g, Herbata malinowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną wege i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka 35g (olej rzepakowy), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g Woda z miętą i cytryną 200ml	Bułka weka z dżemem wiśniowym 1szt/ 10g (zawiera gluten pszenny)
ŚRODA 01.10	Kasza manna na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) (zawiera gluten pszenny) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta z dyni - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g	Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenny) 120/100g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	NOWOŚĆ! Kisiel jabłkowy z cynamonem - wyrób własny 100ml
CZWARTEK 02.10	Bułka kajzerka 50g (zawiera gluten pszenny), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), papryka 10g, rukola 5g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i koperkiem 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Ryż z brzoskwiniami i ananasem 180g, polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, marchewka mini na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Budyń waniliowy na mleku ryżowym 100ml - wyrób własny
PIĄTEK 03.10	Mleko ryżowe 200ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, kurczak gotowany 15g, różowy hummus z buraczkami (ciecierzyca) - wyrób własny 15g, pomidor 10g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenny, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Pierogi z truskawkami 180g (zawiera gluten pszenny) z polewą brzoskwiniovą na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki, jabłka i pora (olej rzepakowy) 70g Lemoniada z cytryną i miętą 200ml	NOWOŚĆ! Korzenna dyniowa muffinka - wyrób własny 1szt (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 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 reakcję nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 06.10-10.10.2025



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 06.10	Kakao na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), powidła śliwkowe 15g, ogórek 10g, rozszponka 5g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z kielbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią 100g i bułką pszenną 50g (zawiera gluten pszenney), ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Chałka z miodem 1 kromka/10g (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 07.10	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenney, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 50g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z fasoli z cebulką - wyrób własny 15g, papryka 10g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler, jaja) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet mielony (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka Colesław 35g (zawiera jaja, gorczyca), brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Deser z płatków ryżowych gotowanych na mleku ryżowym z wiórkami czekolady 100g (zawiera soja)
ŚRODA 08.10	Kasza kukurydziana na mleku ryżowym 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, pasta mięsna (drobiowa) z włoszczyzną i oliwą z oliwek - wyrób własny 15g, dżem brzoskwiniowy 15g, ogórek 10g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Łagodny kurczak po tajsu z mlekiem kokosowym, imbirem i warzywami (papryka, cukinia, marchewka), ryż paraboliczny 100/120g, mix sałat z pomidorem i sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml	Mus bananowo brzoskwiniowy - wyrób własny 100g
CZWARTEK 09.10	Bułka pszenna (zawiera gluten pszenney) 50g, masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, hummus z ciecierzycy z suszonym pomidorem 15g - wyrób własny, mix sałat 10g Herbata malinowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	NOWOŚĆ! Fish burger z dorsza z serem mozzarella wege i natką pietruszki 70g (zawiera ryba, jajka, gluten pszenney), ziemniaczki 120g, surówka z kiszonej kapusty 35g, kalafior na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Bezglutenowe ciasteczko bananowe - wyrób własny 1szt
PIĄTEK 10.10 DZIEŃ OWSIANKI	Płatki owsiane z żurawiną na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, jajecznica ze szczypiorkiem na oleju rzepakowym 40g (zawiera jaja), pomidor 10g	Treściwa zupa gulaszowa z mięsiem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porzem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z brzoskwinia i polewą truskawkową na śmietanie wege (zawiera gluten pszenney) 120/100g, surówka z marchewki i ananasa 70g Lemoniada cytrusowa z pomarańczą i cytryną 200ml	Mini obwarzanek 1szt (zawiera gluten pszenney)

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 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.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk

