

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 10.11-14.11.2025



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 10.11	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) (zawiera gluten, jęczmienny, żytni, pszenney, owies) 180ml, pieczywo pszenne i razowe 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, dżem malinowy 15g, polędwica delikatna 15g, ogórek 10g, sałata 10g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 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, porzeczek i truskawki) 200ml	Mini rogalik 1szt (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 11.11	11.11.2025 Narodowe Święto Niepodległości 			
ŚRODA 12.11	Mleko owsiane 200ml (zawiera owies), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), rukola 5g, ogórek 10g	Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron spaghetti z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenney) 120/100g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl truskawkowy na mleku owsianym 100ml (zawiera owies)
CZWARTEK 13.11	Bułka kajzerka 50g (zawiera gluten pszenney) masło roślinne 10g, pasta rybna z tuńczykiem, fasolą, pomidorami i szczypiorkiem (zawiera ryby) – wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, papryka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i koperkiem 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i jabłka 35g (olej rzepakowy), surówka z białej kapusty z kukurydzą, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Budyń waniliowy na mleku owsianym 100ml - wyrób własny (zawiera owies)
PIĄTEK 14.11	Kubek ciepłego mleka owsianego (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, różowy hummus z buraczkami (ciecierzyca) – wyrób własny 15g, pomidor 10g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Pierogi z truskawkami 180g (zawiera gluten pszenney) z polewą brzoskwińową na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki, jabłka i pora (olej rzepakowy) 35g, mix sałat z ogórkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 35g (zawiera gorczyca) Lemoniada z cytryną i miętą 200ml	Korzenna dyniowa muffinka - wyrób własny 1szt (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 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: 17.11-21.11.2025



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 17.11	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), powidła śliwkowe 15g, ogórek 10g, roszonek 5g	Zupa jarzynowa z kalafiozem, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Jesienny kociołek z kielbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią 100g z bułką pszenną 50g (zawiera gluten pszenney), surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, porem i koperkiem z oliwą z oliwek 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Chleb z miodem 1 kromka/10g (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 18.11	Pieczywo pszenne i wielozłazniste (zawiera gluten pszenney, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 50g, masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasta mięsna (drobiowa) z włoszczyzną i oliwą z oliwek - wyrób własny 15g, papryka 10g Herbata owocowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka Coleslaw 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 owsianym z wiórkami czekolady 100g (zawiera soja, owies)
ŚRODA 19.11	Kasza kukurydziana na mleku owsianym 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, jajko sadzone 1szt (zawiera jaja), pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	NOWOŚĆ! Kluski śląskie z warzywnym gulaszem (fasolka szparagowa, marchewka, brokuł, zielony groszek) 120/100g (zawiera jajka, gluten pszenney), ogórek kiszony 70g Woda z miętą i cytryną 200ml	Jogurt kokosowo brzoskwiniowy - wyrób własny 100g
CZWARTEK 20.11	Bułka pszenna (zawiera gluten pszenney) 50g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z czerwonej fasoli - wyrób własny 15g, papryka 10g, szczypiorek 5g Herbata malinowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, 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 1szt
PIĄTEK 21.11	Płatki owsiane z żurawiną na mleku owsianym (bez dodatku cukru) (zawiera owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, hummus z ciecierzycy z suszonym pomidorem 15g - wyrób własny, sałata 10g	Treściwa zupa gulaszowa z mięsiem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z owocami (brzoskwinia, ananas) i polewą truskawkową na śmietanie wege (zawiera gluten pszenney) 120/100g, marchewka do chrupania 70g Jesienna lemoniada z cytryną, pomarańczą i imbirem 200ml	Paluch kukurydziany 2szt

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