

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 08.12-12.12.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 08.12	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, gluten żytni), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), rukola 5g, ogórek 10g	Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, cukinia, marchewka), podany z kaszą pęczak 100/120g (zawiera gluten jęczmienny), surówka Coleslaw 70g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Bułeczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 09.12	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenney, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 50g, masło roślinne 10g, pasta pomidorowa z soczewicy - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, papryka 10g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa zabelana śmietaną wege z makaronem orzo i świeżym koperkiem 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 70g, puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 35g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g Woda z miętą i cytryną 200ml	Jogurt sojowy waniliowy 100g (zawiera soja)
ŚRODA 10.12	Mleko owsiane 200ml (zawiera owies), pieczywo ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, dżem wiśniowy 15g, ogórek 10g, rozponka 5g	Zupa krem z dyni z ziołowymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Klasyczne gołąbki z mięsem wieprzowym 160g (zawiera seler) i sosem pomidorowym 50ml, bułka pszenna 40g (zawiera gluten pszenney), marchewka mini na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Bezglutenowe ciasteczko bananowe 1szt
CZWARTEK 11.12	Pieczywo pszenne i razowe 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasta rybna z tuńczyka z fasolą i koperkiem - wyrób własny 15g (zawiera ryby), szynka od zduna 15g, pomidor 10g Herbata z dzikiej róży 200ml	Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem mozzarellą wege i ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera gluten pszenney, jaja) Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny kotlet schabowy 70g (zawiera jajko, gluten pszenney), puree ziemniaczane 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, kalafior na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Kisiel jabłkowy z cynamonem - wyrób własny 100ml
PIĄTEK 12.12	Płatki kukurydziane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasta z jajek z kukurydzą i szczypiorkiem - wyrób własny 15g (zawiera jaja, gorczyca), pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g	Kapuśniak z kapusty kiszanej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Spaghetti napoli z makaronem spaghetti i serem mozzarella wege 220g (zawiera gluten pszenney), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret 70g (zawiera gorczyca) Lemoniada cytrusowa z pomarańczą i miętą - wyrób własny 200ml	Rogalik drożdżowy 1szt (zawiera gluten pszenney) z czekoladką - wyrób własny 15g

1.W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenu.

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.Pogrubiłą 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

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 15.12-19.12.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 15.12	Kubek ciepłego mleka owsianego 180ml, pieczywo pszenne i razowe 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, dżem brzoskwinowy 15g, ogórek 10g, sałata 10g	Kalafiorowa zabeliana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Chąłka z masłem roślinnym 2szt/5g (zawiera gluten pszenny)
WTOREK 16.12	Bułka graham 50g (zawiera gluten pszenny), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasta z czerwonej fasoli z ziołami 15g - wyrób własny, szczypiorek 5g, papryka 10g Herbata owocowa 200ml	Zupa krupnik z kaszy gryczanej, z natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydżianych 70g (zawiera gluten pszenny, jaja), ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g, Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Domowe „belriso” z wiśniami na mleku owsianym - wyrób własny 100ml (zawiera owies)
ŚRODA 17.12	Klasyczna jaglanka na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, dżem malinowy 15g, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 10g, ogórek 10g	Aromatyczny krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 220g (zawiera gluten pszenny), warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 70g Woda z miętą i cytryną 200ml	Mus warzywno owocowy z jogurtem kokosowym (truskawka, banan, wiśnia, burak) - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 18.12	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera gluten żytni, jęczmienny, owies), pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, szynkowa z indyka 15g, domowa sałatka jarzynowa - wyrób własny 50g (zawiera jajka, gorczyca), pomidor 10g	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabelany śmietaną wege (zawiera seler) 250ml Mandarynka 1szt	Pierogi z warzywami (soczewica, marchew, ziemniaki) i cebulką 180g (zawiera gluten pszenny), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Zimowa lemoniada z pomarańczą, jabłkiem i imbirem - wyrób własny 200ml	NOWOŚĆ! Świąteczne pierniczki z lukrem - wyrób własny 1szt (zawiera gluten pszenny)
PIĄTEK 19.12	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 50g, masło roślinne 10g, jajecznica na oleju rzepakowym ze szczypiorkiem 40g (zawiera jaja), ser żółty wege 15g, rukola 5g, ogórek kiszony 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenny, jaja, seler) Owoc sezonowy 1szt	Ryba po grecku z warzywami (mintaj, marchew, pietruszka, przecier pomidorowy) 70/70g (zawiera ryba, gluten pszenny), ziemniaczki 120g, mizeria z sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca), Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Sok marchewkowy 100% 150ml Paluch kukurydżiany 2szt

1.W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenu.

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.Pogrubiłą 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

