

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 02.02-06.02.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 02.02	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten, jęczmienny, żytni, pszenny), pieczywo pszenne i razowe 50g (zawiera gluten pszenny, 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 w sosie pomidorowym 120/100g (zawiera gluten jęczmienny), surówka z białej kapusty z ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl truskawkowy na mleku owsianym - wyrób własny 100ml (zawiera owies)
WTOREK 03.02	Pieczywo pszenne i wieloziarniste 50g (zawiera gluten pszenny, jęczmienny, żytni, sezam), masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), pasta z groszku ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny, ogórek kiszony 10g Herbata owocowa 200ml	Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną, zabieleną śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka panierowany w bułce tartej 70g (zawiera gluten pszenny, jajka), puree ziemniaczane 120g, surówka z kiszonej kapusty 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Woda z miętą i cytryną 200ml	Mini rogalik drożdżowy 1szt (zawiera gluten pszenny)
ŚRODA 04.02	Mleko owsiane 200ml (zawiera owies), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), rukola 5g, rzodkiew 10g	Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pierogi z mięsem i kleksem jogurtu sojowego 180/50g (zawiera gluten pszenny, soja), surówka z marchewki, jabłka i pora (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Sok pomarańczowy 100% 100ml Wafel kukurydziany 1szt
CZWARTEK 05.02	Pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta rybna z tuńczykiem, fasolą, koperkiem i szczypiorkiem (zawiera ryby) - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną wege i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pałka kurczaka z chrupiącą skórą 70g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i jabłka 35g (olej rzepakowy), brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Budyń waniliowy na mleku owsianym 100ml - wyrób własny (zawiera owies)
PIĄTEK 06.02	Kasza manna na mleku owsianym (bez dodatku cukru) (zawiera owies, gluten pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, różowy hummus z buraczkami (ciecierzyca) - wyrób własny 15g, rosłonka 5g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenny, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z brzoskwinia i polewą jagodowo truskawkową na śmietanie wege (zawiera gluten pszenny) 120/100g, marchewka mini na parze 70g Lemoniada z cytryną i miętą 200ml	Bułka wieloziarnista z dżemem brzoskwinowym 1/2 szt/ 15g (zawiera gluten pszenny, żytni, soja)

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 surowki 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: 09.02-13.02.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 09.02	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, rukola 5g	Zupa jarzynowa z brokułem, ziemniakami i natką pietruszki zabelana śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z kielbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Chalka z pastą z soczewicy i dyni 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 10.02	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenney, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 50g, masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, hummus z ciecierzycy z suszonym pomidorem 15g - wyrób własny, sałata 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), kalafior na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Mus owocowy (jabłko, gruszka, mango) z jogurtem sojowym - wyrób własny 150g (zawiera soja)
ŚRODA 11.02	Kasza kukurydziana na mleku owsianym 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło roślinne 10g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem (zawiera jaja, gorczyca) 15g - wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 10g	Zupa krem z buraka i serem feta wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenney) 120/100g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, poriem i koperkiem (olej rzepakowy) 70g Woda z miętą i cytryną 200ml	Jogurt kokosowo brzoskwiniowy - wyrób własny 100g
CZWARTEK 12.02	Bułka pszenna (zawiera gluten pszenney) 50g, masło roślinne 10g, parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, pasta z czerwonej fasoli - wyrób własny 15g, ogórek kiszony 10g, szczypiorek 5g Herbata malinowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Pulpet rybny z dorsza z ryżem i koperkiem 70g (zawiera ryba, jajko), ziemniaczki 120g, mix sałat z pomidorem, kukurydzą i sosem winegret (oliwa z oliwek) 35g (zawiera gorczyca), warzywa na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko owsiane) 150ml - wyrób własny (zawiera owies)
PIĄTEK 13.02	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, pasta cieciorrella (ciecierzyca, kakao, daktyl) - wyrób własny, roszponka 5g	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet jajeczny 70g (zawiera jajka, gluten pszenney), puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej kapusty z marchewką i gruszką (olej rzepakowy) 70g Zimowa lemoniada z jabłkiem, pomarańczą i cynamonem 200ml	Walentynkowa muffinka z jagodami 1szt - wyrób własny (zawiera gluten pszenney, jajka)

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 surowki 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

