

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 16.02-20.02.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 16.02	Mleko owsiane 200ml (zawiera owies), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), polędwica delikatna 15g, rukola 5g, ogórek 10g	Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 120/100g, kalafior na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Jogurt sojowy 100ml (zawiera soja)
WTOREK 17.02	Pieczywo wieloziarniste i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, jęczmienny, sezam), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z soczewicy ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g, pomidor 10g Herbata malinowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą gryczaną i koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka saute z sosem koperkowo śmietanowym (na śmietanie wege) 70/50g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 35g, surówka Coleslaw 35g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl Siłacza z jagodami i płatkami owsianymi na mleku owsianym - wyrób własny 150ml (zawiera owies)
ŚRODA 18.02	Kasza kasza manna na mleku owsianym z sokiem malinowym 180ml (zawiera owies, gluten pszenney), pieczywo żytnie i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, dżem malinowy 15g, pasta z zielonego groszku i brokułów 15g - wyrób własny, rozponka 5g	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z chrupiącymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Zapiekanka z makaronem penne, sosem bolonese z mięsem wieprzowo drobiowym pod pierzynką z sera mozzarella wege 220g (zawiera gluten pszenney), mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca), Woda z cytryną 200ml	Mus warzywno owocowy (banan, brzoskwinia, dynia) - wyrób własny 150g
CZWARTEK 19.02	Bułka graham 50g (zawiera gluten pszenney), masło roślinne 10g, jajecznica ze szczypiorkiem na oleju rzepakowym 40g (zawiera jajka), ser żółty wege 15g, ogórek kiszony 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem orzo i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet drobiowy z kalafiem 70g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, jabłkiem, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Budyń czekoladowy na mleku owsianym 100ml - wyrób własny (zawiera owies)
PIĄTEK 20.02	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten jęczmienny, żytni), pieczywo słonecznikowe i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, paprykarz rybny z dorsza z warzywami (pomidory, marchewka) (zawiera ryby) - wyrób własny 15g, pomidor 10g	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kopytka 180g (zawiera gluten pszenney, jaja), polewa wiśniowo truskawkowa na śmietanie wege 50ml, marchewka do chrupania 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Galaretka owocowa 100g

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.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

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 23.02-27.02.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 23.02	Kakao na mleku ośnianym (bez dodatku cukru) 180 ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i wieloziarniste 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, jęczmienny, sezam), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), rzodkiewka 5g, ogórek 10g	Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną wege z ziemniakami i natką pietruszki 250ml	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Buteczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 24.02	Pieczywo słonecznikowe i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasta warzywna (fasola, pomidory, cukinia, papryka) - wyrób własny 30g, szynka od zduna 15g, pomidor 10g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa zabieleną śmietaną wege z ryżem i świeżym koperkiem 250ml	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej kapusty i jabłka (olej rzepakowy) 35g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 35g Woda z cytryną 200ml	Deser a'la szarlotka z jabłkiem i cynamonem na jogurcie sojowym - wyrób własny 100g (zawiera soja)
ŚRODA 25.02	Płatki kukurydziane na mleku ośnianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasta "Miętuś" (zielony groszek, mięta) - wyrób własny 15g, polędwica delikatna 15g, buraczek gotowany 10g	Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni 250ml	Łazanki z kapustą, mięsem drobiowo wieprzowym i kielbaską śląską 220g (zawiera gluten pszenney), marchewka mini na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Kisiel wiśniowy 150ml
CZWARTEK 26.02	Bułka kajzerka 50g (zawiera gluten pszenney), masło roślinne 10g, truskawkowy twarożek z tofu - wyrób własny 15g (zawiera soja), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, ogórek 10g, roszponka 5g Herbata malinowa 200ml	Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml (zawiera gluten pszenney, seler)	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney), ziemniaczki 120g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Pudding jaglany z bananem na mleku ośnianym - wyrób własny 100g (zawiera owies)
PIĄTEK 27.02	Płatki owsiane z żurawiną na mleku ośnianym (bez dodatku cukru) - wyrób własny 180ml (zawiera owies), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca), pomidor 10g	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabieleną śmietaną wege (zawiera seler) 250ml	NOWOŚĆ! Kopytka z sosem szpinakowo śmietanowym (na śmietanie wege) i kulkami ciecierzycy 140/80g (zawiera gluten pszenney, jajka) Zimowa lemoniada z pomarańczą i imbirem - wyrób własny 200ml	Ciasto marchewkowe Króliczka 50g - 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