

# DIETA BEZMLECZNA

# Jadłospis

DATA: 27.04-30.04.2026

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 27.04	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml ( <b>zawiera owies, gluten, jęczmienny, żytni, pszenny</b> ), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, dżem malinowy 15g, ser żółty wege 15g, ogórek 10g, sałata 10g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z brzoskwinią i polewą jagodowo truskawkową na śmietanie wege ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 120/100g, surówka z marchewki i selera 70g ( <b>zawiera seler</b> ) Lemoniada z pomarańczą - wyrób własny 200ml	Bułka wieloziarnista z miodem - wyrób własny ½ szt/ 10g ( <b>zawiera gluten pszenny, soja</b> )
WTOREK 28.04	Pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem 50g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, pasta rybna z tuńczykiem, fasolą, koperkiem i szczypiorkiem ( <b>zawiera ryby</b> ) - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 10g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną wege i świeżą natką pietruszki 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pulpety z łopatki wieprzowej w sosie koperkowo śmietanowym (na śmietanie wege) 70/50g ( <b>zawiera gluten pszenny, jajka</b> ), puree ziemniaczane 120g, surówka Colesław 35g ( <b>zawiera jaja, gorczyca</b> ), fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Jogurt sojowy truskawkowy 150ml ( <b>zawiera soja</b> )
ŚRODA 29.04	Kasza manna na mleku owsianym (bez dodatku cukru) ( <b>zawiera owies, gluten pszenny</b> ) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g ( <b>zawiera gluten pszenny, soja</b> ), różowy hummus z buraczkami (ciecierzyca) - wyrób własny 15g, papryka 10g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, jajko</b> ) Owoc sezonowy 1szt	Butter chicken (kurczak w sosie pomidorowym) z ryżem parabolicznym 100/120g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 70g Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml	Sok jabłkowy 100% 100ml Biszkopty 2szt ( <b>zawiera gluten pszenny, jajka</b> )
CZWARTEK 30.04	Pieczywo pszenne i viking 50g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, owies</b> ), masło roślinne 10g, jajecznica na oleju rzepakowym 40g ( <b>zawiera jajka</b> ), pasta z groszku ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny, szpinak baby 5g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) Owoc sezonowy 1szt	Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, ziemniaczki 120g, surówka z buraczków i cebulki 35g (olej rzepakowy), surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (oliwa z oliwek) 35g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Budyń waniliowy na mleku owsianym 100ml - wyrób własny ( <b>zawiera owies</b> )
PIĄTEK 01.05	1 Maja Święto Pracy			

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, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

# DIETA BEZMLECZNA

# Jadłospis

DATA: 04.05-08.05.2026

T.M  
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 04.05	Kakao na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml ( <b>zawiera owies</b> ), pieczywo viking i pszenne 50g ( <b>zawiera gluten pszenney, żytni, owies</b> ), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, powidła śliwkowe 15g, ogórek 10g, roszonek 5g	Zupa szczawiowa zabieleną śmietaną wege z jajkiem, ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml ( <b>zawiera jaja</b> ) Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiem, marchewką i natką pietruszki 120/100g ( <b>zawiera gluten jęczmienny</b> ), surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i papryką (olej rzepakowy) 70g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Chałka z pastą z soczewicy i dyni 1 kromka/30g ( <b>zawiera gluten pszenney</b> )
WTOREK 05.05	Pieczywo pszenne i graham ( <b>zawiera gluten pszenney, żytni</b> ) 50g, masło roślinne 10g, parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, pasta z czerwonej fasoli - wyrób własny 15g, marchewka do chrupania 10g, papryka 10g Herbata owocowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem ( <b>zawiera gluten pszenney, seler</b> ) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet mielony (mięso drobiowe) 70g ( <b>zawiera gluten pszenney, jajko</b> ), puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty z koperkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuły na parze 35g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Mus owocowy (jabłko, gruszka, mango) - wyrób własny 150g
ŚRODA 06.05	Kasza kukurydziana na mleku owsianym 180ml ( <b>zawiera owies</b> ), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem ( <b>zawiera gluten pszenney, żytni</b> ) 50g, masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, pasztet pieczony 15g ( <b>zawiera gluten pszenney, soja</b> ), pomidor 10g, szczypiorek 5g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym ( <b>zawiera gluten pszenney</b> ) 120/100g, kalafior na parze 70g Woda z miętą i cytryną 200ml	Jogurt kokosowy brzoskwiowy - wyrób własny 100g
CZWARTEK 07.05	Bułka viking ( <b>zawiera gluten pszenney, żytni, owies</b> ) 50g, masło roślinne 10g, pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, pasta z zielonej soczewicy i brokułów - wyrób własny 15g, ogórek 10g Herbata malinowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 250ml ( <b>zawiera gluten jęczmienny</b> ) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet rybny z dorsza w chrupiącej panierce 70g ( <b>zawiera ryba, jajko, gluten pszenney</b> ), ziemniaczki 120g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret 35g ( <b>zawiera gorczyca</b> ), marchewka mini na parze 35g Kompot wielowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Paluch kukurydziany 2szt
PIĄTEK 08.05	Płatki owsiane z żurawiną na mleku owsianym (bez dodatku cukru) ( <b>zawiera owies</b> ) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g ( <b>zawiera gluten pszenney, żytni</b> ), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasta z ciecierzycy, rodzynek i kakao 15g - wyrób własny, szpinak baby 5g, pomidor 10g	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne lecco z kurczakiem, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, ogórek kiszony 70g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Szarlotka z jabłkami 50g - wyrób własny ( <b>zawiera gluten pszenney, jajka</b> )

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, gorczyca, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.