

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 25.05-29.05.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 25.05	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 20g, roszponka 5g, marchewka do chrupania 15g	Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabelana śmietaną wege, ze 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, surówka z białej kapusty z ananase i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml	Bułeczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 26.05	SZWEDZKI STÓŁ Pieczywo pszenne i viking (zawiera gluten pszenney, żytni, owies) 50g, masło roślinne 10g, hummus (ciecierzyca) - wyrób własny 15g, kiełbasa podsuszana 15g, dżem wiśniowy 15g, warzywa (pomidor, szpinak baby, ogórek) 30g Herbata owocowa 200ml	Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej, z natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 70g (zawiera gluten pszenney, jaja), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 35g, fasolka szparagowa na parze 35g Woda z truskawkami 200ml	Koktajl brzoskwinowy na mleku owsianym - wyrób własny 100ml (zawiera owies)
ŚRODA 27.05	Kasza manna na mleku owsianym 180ml (zawiera owies, gluten pszenney), pieczywo mieszane razowe ze słonecznikiem i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, przysmak Prosiaczka - malinowy twarożek z tofu 15g - wyrób własny (zawiera soja), szynka od zduna 15g, papryka 15g, szczypiorek 5g	Zupa solferino (pomidory, groszek, marchewka) z ziemniakami i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege 250ml Owoc sezonowy 1szt	Łazanki z kapustą, mięsem drobiowo wieprzowym i kiełbaską śląską 220g (zawiera gluten pszenney), marchewka do chrupania 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Galaretko owocowa 100ml
CZWARTEK 28.05	Bułka wieloziarnista 50g (zawiera gluten pszenney, soja), masło roślinne 10g, parówka z szynki 93% 1szt, keczup 10g, ser żółty wege 15g, rzodkiewka 10g, ogórek 10g Herbata z dzikiej róży 200ml	Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney, seler) Owoc sezonowy 1szt	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney), ziemniaczki 120g, surówka Coleslaw 35g (zawiera jaja, gorczyca), brokuł na parze 35g Woda z miętą i cytryną 200ml	Mus warzywno owocowy z jogurtem kokosowym (truskawka, banan, wiśnia, burak) - wyrób własny 150ml
PIĄTEK 29.05	Płatki kukurydziane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło roślinne 10g, pasta z jajek z kukurydzą i szczypiorkiem - wyrób własny 15g (zawiera jaja, gorczyca), pyzdra szynkowa 15g, pomidor 20g	Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Spaghetti napoli z makaronem świderki i serem mozzarella wege 120/100g (zawiera gluten pszenney), mix sałat z ogórkiem, kukurydzą i sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Jogurt sojowy waniliowy - wyrób własny 100g (zawiera soja)

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

Jadtospis

DATA: 01.06-05.06.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 01.06	Kawa zbożowa na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies, gluten żytni, jęczmienny), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, ser żółty wege 15g, dżem brzoskwinowy 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g	Zupa krem brokułowo cukiniowy z nasionami słonecznika 250ml Owoc sezonowy 1szt	Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, marchewka, cebula), podany z kaszą jęczmienną pęczak 100/120g (zawiera gluten jęczmienny), ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Bezglutenowe ciasteczko bananowe - wyrób własny 1szt
WTOREK 02.06	Pieczywo pszenne i graham 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, jajecznica ze szczypiorkiem na oleju rzepakowym 40g (zawiera jajka), pasta rybna z tuńczyka z fasolą, rzodkiewką i koperkiem - wyrób własny 15g (zawiera ryby), pomidor 20g Herbata owocowa 200ml	Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem mozzarellą wege i ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera gluten pszenny, jaja) Owoc sezonowy 1szt	Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórką 70g, ziemniaki 120g, lekka surówka z białą kapustą, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, warzywno trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 35g Woda z cytryną 200ml	Domowe „belriso” z wiśniami na mleku owsianym - wyrób własny 100ml (zawiera owies)
ŚRODA 03.06	Płatki jaglane na mleku owsianym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera owies), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta z soczewicy i pomidorów z ziołami 15g - wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, papryka 15g, szczypiorek 5g	Zupa barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami, natką pietruszki zabieleny śmietaną wege (zawiera seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, ryż paraboliczny 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Smoothie Witaminka (banan, jabłko, pomarańcza, imbir, woda) - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 04.06	Boże Ciało			
PIĄTEK 05.06	Kubek ciepłego mleka owsianego 180ml, pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, czekoladka (kakao) - wyrób własny 15g, ogórek 15g, szpinak baby 5g	Kalafiorowa zabieleną śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z ananasem i polewą brzoskwinową na śmietanie wege 120/100g (zawiera gluten pszenny), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Kisiel wiśniowy 150ml

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

2. Jadtospisy 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 jadtospisie 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.