

Jadłospis

DATA: 27.04-30.04.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 27.04	Kawa zbożowa na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko, gluten, jęczmienny, żytni, pszenny), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), dżem malinowy 15g, ser żółty 15g (zawiera mleko), ogórek 10g, sałata 10g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z serem białym i polewą jagodowo truskawkową na jogurcie naturalnym (zawiera mleko, gluten pszenny) 120/100g, surówka z marchewki i selera 70g (zawiera seler) Lemoniada z pomarańczą - wyrób własny 200ml	Bułka wieloziarnista z miodem - wyrób własny ½ szt/ 10g (zawiera gluten pszenny, soja)
WTOREK 28.04	Pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), pasta rybna z tuńczykiem, twarogiem, koperkiem i szczypiorkiem (zawiera ryby, mleko) - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 10g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną 18% i świeżą natką pietruszki 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Pulpety z łopatki wieprzowej w sosie koperkowo śmietanowym 70/50g (zawiera gluten pszenny, jajka, mleko), puree ziemniaczane 120g, surówka Colesław 35g (zawiera jajka, gorczyca), fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Maślanka truskawkowa 150ml (zawiera mleko)
ŚRODA 29.04	Kasza manna na mleku (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, gluten pszenny) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), różowa pasta z buraczkami na twarożku - wyrób własny 15g (zawiera mleko), papryka 10g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenny, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Butter chicken (kurczak marynowany w jogurcie, w sosie pomidorowym) (zawiera mleko) 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 (zawiera gluten pszenny, jajka)
CZWARTEK 30.04	Pieczywo pszenne i viking 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło 10g (zawiera mleko), jajecznicza na masetku 40g (zawiera jajka, mleko), wiosenny twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera mleko), szpinak baby 5g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko, gluten pszenny) 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 wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Budyń waniliowy na mleku 100ml - wyrób własny (zawiera mleko)
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, jajka, ryby, orzechy, soję, mleko, seler, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Jadłospis

DATA: 04.05-08.05.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 04.05	Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, powidła śliwkowe 15g, ogórek 10g, rosłonka 5g	Zupa szczawiowa zabieleną śmietaną 18% z jajkiem, ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko, jaja) Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiozem, marchewką i natką pietruszki 120/100g (zawiera gluten jęczmienny), surówka z kapusty pekińskiej z jabłkiem i papryką (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Chątka z serkiem wiejskim 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenny, mleko)
WTOREK 05.05	Pieczywo pszenne i graham (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło 10g (zawiera mleko), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, serek śmietankowy do smarowania 15g (zawiera mleko), marchewka do chrupania 10g, papryka 10g Herbata owocowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenny, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Kotlet mielony (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty z koperkiem (olej rzepakowy) 35g, brokuły na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Mus owocowy (jabłko, gruszka, mango) z jogurtem naturalnym - wyrób własny 150g (zawiera mleko)
ŚRODA 06.05	Kasza kukurydziana na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), pomidor 10g, szczypiorek 5g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenny) 120/100g, kalafior na parze 70g Woda z miętą i cytryną 200ml	Serek brzoskwinowy - wyrób własny 100g (zawiera mleko)
CZWARTEK 07.05	Bułka viking (zawiera gluten pszenny, żytni, owies) 50g, masło 10g (zawiera mleko), pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, ser biały w kostce 15g (zawiera mleko), ogórek 10g Herbata malinowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet rybny z dorsza w chrupiącej panierce 70g (zawiera ryba, jajko, gluten pszenny), ziemniaczki 120g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret 35g (zawiera gorczyca), marchewka mini na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Paluch kukurydziany 2szt
PIĄTEK 08.05	Płatki owsiane z żurawiną na mleku (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło (zawiera mleko) 10g, połędwica delikatna 15g, serek straciatella 15g - wyrób własny (zawiera mleko, soja), szpinak baby 5g, pomidor 10g	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z kurczakiem, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, ogórek kiszony 70g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Szarlotka z jabłkami na kruchym cieście 50g - wyrób własny (zawiera gluten pszenny, mleko, jajka)

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

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk