

Jadłospis

DATA: 08.06-12.06.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 08.06	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), pyzdra szynkowa 15g, powidła śliwkowe 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml	Maślanka truskawkowa 150ml (zawiera mleko)
WTOREK 09.06	Pieczywo pszenne i mieszane razem 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, ser żółty 15g (zawiera mleko), papryka 15g Herbata owocowa 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko, gluten pszenny) Owoc sezonowy 1szt	Pulpety z mięsa drobiowego w sosie brokułowo serowym 70/50g (zawiera gluten pszenny, jajka, mleko), puree ziemniaczane 120g, surówka Colesław 35g (zawiera jaja, gorczyca), fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Mus owocowy (jabłko, gruszka, mango) z jogurtem naturalnym - wyrób własny 150g (zawiera mleko)
ŚRODA 10.06	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), polędwica delikatna 15g, różowa pasta z buraczkami na twarogu – wyrób własny 15g (zawiera mleko), pomidor 20g	Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym z szynką i natką pietruszki 220g (zawiera mleko, gluten pszenny), mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Kisiel jabłkowy - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 11.06	Pieczywo pszenne i viking 50g (zawiera gluten pszenny, żytni, owies), masło 10g (zawiera mleko), jajecznica ze szczypiorkiem na masełku 40g (zawiera jajka, mleko), wiosenny twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera mleko), ogórek 15g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) 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 Woda z cytryną 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko) - wyrób własny 150ml (zawiera mleko)
PIĄTEK 12.06	Kubek ciepłego mleka (bez dodatku cukru) (zawiera mleko) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie (zawiera gluten pszenny, żytni) 50g, masło (zawiera mleko) 10g, szynka od zduna 15g, dżem malinowy 15g, papryka 10g, rzodkiewka 10g	Zupa krem z ciecierzycy z chrupiącymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenny) Owoc sezonowy 1szt	Makaron kokardki z serem białym i polewą truskawkową na jogurcie naturalnym (zawiera mleko, gluten pszenny) 120/100g, surówka z marchewki i selera 70g (zawiera seler) Lemoniada arbużowa - wyrób własny 200ml	Bułka wieloziarnista z masełkiem ziołowym - wyrób własny i pomidorem ½ szt/ 25g (zawiera gluten pszenny, soja, mleko)

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 ilościowych.

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.

Jadłospis

DATA: 15.06-19.06.2026

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 15.06	Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, owies), masło 10g (zawiera mleko), pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), polędwica delikatna 15g, ogórek 15g, szpinak baby 5g	Zupa jarzynowa z brokułem, ziemniakami i koperkiem, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, kukurydzą, cebulką, kalafiosem, marchewką i natką pietruszki 120/100g (zawiera gluten jęczmienny), surówka z kapusty pekińskiej z papryką, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Chałka z serkiem wiejskim 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenney, mleko)
WTOREK 16.06	Pieczywo pszenne i graham (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło 10g (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 15g, serek śmietankowy do smarowania 15g (zawiera mleko), marchewka do chrupania 10g, rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabieleną śmietaną 18% i świeżą pietruszką 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 35g, mizeria z jogurtem naturalnym 35g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Paluch kukurydziany 2szt
ŚRODA 17.06	Kasza kukurydziana na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, ogórek 15g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenney) 120/100g, mix sałat z kukurydzą, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml	Serek truskawkowy - wyrób własny 100g (zawiera mleko)
CZWARTEK 18.06	Bułka viking (zawiera gluten pszenney, żytni, owies) 50g, masło 10g (zawiera mleko), dżem wiśniowy 15g, ser biały w kostce 15g (zawiera mleko), papryka 15g, szczypiorek 5g Herbata malinowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney), ziemniaczki 120g, surówka z młodej kapusty z koperkiem 35g, kalafior na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Budyń waniliowy na mleku 100ml - wyrób własny (zawiera mleko)
PIĄTEK 19.06	Płatki owsiane na mleku (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło (zawiera mleko) 10g, szynka od zduna 15g, serek straciatella 15g - wyrób własny (zawiera mleko, soja), szpinak baby 5g, pomidor 15g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Naleśniki z twarogiem waniliowym (1 duży) 130g (zawiera gluten pszenney, mleko, jaja), polewa jogurtowo-brzoskwińowa 50ml (zawiera mleko), surówka z marchewki i ananasa 70g Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml	Szarlotka z jabłkami na kruchym cieście 50g - wyrób własny (zawiera gluten pszenney, 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, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.