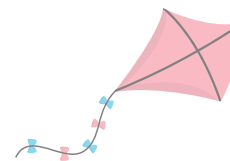




Jadłospis

DATA: 20.07-24.07.2026



T.M
Catering



	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 20.07	Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), ogórek 10g, papryka 10g	Zupa jarzynowa z brokułem, ziemniakami i koperkiem, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenney) 120/100g, kalafior na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczek i aronii) 200ml	Maślanka truskawkowa 150ml (zawiera mleko)
WTOREK 21.07	Pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, serek straciatella 15g - wyrób własny (zawiera mleko, soja), pomidor 15g, szczypiorek 5g Herbata owocowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej 70g (zawiera gluten pszenney, jajka), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i cebulki 35g (olej rzepakowy), mizeria z jogurtem naturalnym 35g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Salatka owocowa (banan, brzoskwinia, jabłko, ananas) - wyrób własny 100g
ŚRODA 22.07	Kasza manna na mleku (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, gluten pszenney) 180ml, pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), kiełbasa podsuszana 15g, różowa pasta z buraczkami na twarogu - wyrób własny 15g (zawiera mleko), ogórek 15g	Zupa krem marchewkowa z chrupiącymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko), ryż paraboliczny 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 70g Woda z cytryną 200ml	Kisiel jabłkowy - wyrób własny 150ml
CZWARTEK 23.07	Pieczywo pszenne i viking 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, owies), masło 10g (zawiera mleko), jajecznica na maselku 40g (zawiera jajka, mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), papryka 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko, gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Kotlecik rybny z mintaja z marchewką i natką pietruszki panierowany w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 70g (zawiera ryba, jajko, gluten pszenney), ziemniaczki 120g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem kiszonym i natką pietruszki (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko) - wyrób własny 150ml (zawiera mleko)
PIĄTEK 24.07	Płatki owsiane na mleku (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, owies) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło (zawiera mleko) 10g, polędwica delikatna 15g, twaróg z rzodkiewką i szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera mleko), ogórek 15g	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml Owoc sezonowy 1szt	Pampuchy 2szt (zawiera gluten pszenney, mleko, jaja), polewa wiśniowo truskawkowa na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 50ml, surówka z marchewki i brzoskwini (olej rzepakowy) 70g Lemoniada arbuzowa - wyrób własny 200ml	Ciasteczko owsiane z żurawiną - wyrób własny 1szt (zawiera gluten pszenney, owies, jajka, mleko)

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.

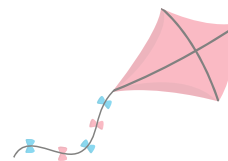
4. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

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 alergię lub reakcje nietolerancji, takie jak: zboża zawierające gluten, jaja, ryby, orzechy, soja, mleko, seler, gorczyce, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.



Jadłospis

DATA: 27.07-31.07.2026



T.M
Catering



	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 27.07	Kawa zbożowa na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko, gluten, jęczmienny, żytni, pszenney), pieczywo viking i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, owies), masło 10g (zawiera mleko), powidła śliwkowe 15g, szynka od zduna 15g, szczypiorek 5g, rzodkiewka 15g	Kalafiorowa zabelana śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Chatka z serkiem wiejskim 1 kromka/30g (zawiera gluten pszenney, mleko)
WTOREK 28.07	Pieczywo pszenne i graham (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło 10g (zawiera mleko), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 10g, serek śmietankowy do smarowania 15g (zawiera mleko), papryka 10g, ogórek 10g Herbata owocowa 200ml	Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną 18% i świeżą pietruszką 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 120g, warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 35g, surówka z białej kapusty z porem i koperkiem (olej rzepakowy) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Serek truskawkowy - wyrób własny 100g (zawiera mleko)
ŚRODA 29.07	Mleko w kartoniku 3,5% 200ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i mieszane razowe ze słonecznikiem (zawiera gluten pszenney, żytni) 50g, masło 10g (zawiera mleko), polędwica delikatna 15g, pasta rybna z tuńczykiem, twarogiem, koperkiem i szczypiorkiem (zawiera ryby, mleko) – wyrób własny 15g, pomidor 20g	Zupa krem z buraka z pestkami dyni 250ml Owoc sezonowy 1szt	Aromatyczne leczo z kiełbaską śląską, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 100/120g, mix sałat z kukurydzą, ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml	Chlebek WASA 2szt (zawiera gluten pszenney, żytni, jęczmienny)
CZWARTEK 30.07	Bułka viking (zawiera gluten pszenney, żytni, owies) 50g, masło 10g (zawiera mleko), dżem wiśniowy 15g, ser biały w kostce 15g (zawiera mleko), papryka 10g, rzodkiewka 10g Herbata malinowa 200ml	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka saute z sosem koperkowo śmietanowym 70/50g (zawiera mleko), ziemniaczki 120g, surówka Ciesław 35g (zawiera jaja, gorczyca), fasolka szparagowa na parze 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Batonik bananowy z białą czekoladą i maliną liofilizowaną - wyrób własny 40g (zawiera owies, mleko, soja)
PIĄTEK 31.07	Kubek ciepłego mleka (bez dodatku cukru) (zawiera mleko) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie bez drożdży 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło (zawiera mleko) 10g, ser żółty 15g (zawiera mleko), pasta mięsna drobiowa z włoszczyzną - wyrób własny 15g, pomidor 20g	Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko) Owoc sezonowy 1szt	Naleśniki z twarogiem waniliowym (1 duży) (zawiera gluten pszenney, mleko, jaja), polewa truskawkowa na jogurcie naturalnym 50ml (zawiera mleko), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml	Kisiel wiśniowy 150ml - wyrób własny

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 alergię lub reakcję 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.