

Jadłospis

DATA: 13.10-17.10.2025



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEZIAŁEK 13.10	Mleko w kartoniku 3,5% 200ml (zawiera mleko), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenney, soja), ser żółty 15g (zawiera mleko), rukola 5g, ogórek 10g	Jarzynowa z brokułem, ziemniakami, zabelana śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Gyros drobiowy 70g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko), ryż paraboliczny 120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Podpłomyki (wafle bez cukru) z dżemem wiśniowym 1szt/ 10g (zawiera gluten pszenney, mleko)
WTOREK 14.10	Pieczywo wieloziarniste i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, jęczmienny, sezam), masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, pasta rybna z tuńczykiem, twarogiem i koperkiem (zawiera ryby, mleko) – wyrób własny 15g, papryka 10g, Herbata malinowa 200ml	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i koperkiem 250ml (zawiera gluten jęczmienny) Owoc sezonowy 1szt	Pieczeń rzymska z łopatki wieprzowej w sosie musztardowym 70/50g (zawiera gluten pszenney, jajka, gorczyca), ziemniaczki 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 35g, surówka z czerwonej i białej kapusty 35g, Lemoniada cytrynowa z miętą - wyrób własny 200ml	Deser serniczek straciatella z bananami - wyrób własny 100g (zawiera mleko, soja)
ŚRODA 15.10	Płatki owsiane z żurawiną na mleku (bez dodatku cukru) - wyrób własny 180ml (zawiera mleko, owoce), pieczywo żytnie i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), pasta mięsna z kurczaka ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g, jajko ugotowane na twardo 1/2szt (zawiera jajka), pomidor 10g	Ogórkowa zabelana śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Łazanki z łopatką wieprzową i kielbaską śląską (zawiera gluten pszenney) 220g, fasolka szparagowa na parze 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml	Bułeczka drożdżowa z jabłkiem i brzoskwinia 1szt (zawiera gluten pszenney)
CZWARTEK 16.10	Bułka pszenna 50g (zawiera gluten pszenney), masło 10g (zawiera mleko), serek śmietankowy do smarowania 15g - wyrób własny (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g, buraczek gotowany 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem orzo i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Filet z piersi kurczaka panierowany w bułce tartej 70g (zawiera gluten pszenney, jajka), puree ziemniaczane 120g, mizeria z jogurtem naturalnym 35g (zawiera mleko), kalafior na parze 35g, Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Budyń czekoladowy na mleku 100ml – wyrób własny (zawiera mleko)
PIĄTEK 17.10 DZIEŃ OWOCOWY I WARZYW	Kubek ciepłego mleka (bez dodatku cukru) (zawiera mleko) 180ml, pieczywo słonecznikowe i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), polędwica delikatna 15g, NOWOŚĆ! pasta z dyni z suszonym pomidorem i słonecznikiem 15g, proszponka 5g	Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z chrupiącymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenney) Owoc sezonowy 1szt	Naleśniki z twarogiem waniliowym 130g (1 duży) (zawiera gluten pszenney, mleko, jajka), polewa truskawkowa na jogurcie naturalnym 50ml (zawiera mleko), marchewka do chrupania 70g Woda z cytryną 200ml	Mus owocowy z kaszą jaglaną (banan, brzoskwinia) - wyrób własny 150g

1. W zakładce "DZIEŃ OWOCOWY I WARZYW" nie ma posiłku, ponieważ w tym dniu nie ma posiłku, ponieważ w tym dniu nie ma posiłku.

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.

Woda z cytryną 200ml



Jadłospis

DATA: 20.10-24.10.2025



T.M
Catering

	ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	DESER
PONIEDZIAŁEK 20.10	Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180 ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i wieloziarniste 50g (zawiera gluten pszenney, żytni, jęczmienny, sezam), masło 10g (zawiera mleko), ser żółty "salami" 15g (zawiera mleko), dżem malinowy 15g, sałata 10g, ogórek 10g	Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną 18% z ziemniakami i natką pietruszki 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Pampuchy 2szt (zawiera gluten pszenney, mleko, jaja), polewa jagodowo truskawkowa na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 50ml, surówka z marchewki z ananasem 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Bułeczka graham 1/2szt z miodem 10g (zawiera gluten pszenney)
WTOREK 21.10	Pieczywo słonecznikowe i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, truskawkowy twarożek - wyrób własny 15g (zawiera mleko), papryka 10g, roszponka 5g Herbata owocowa 200ml	Pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko) Owoc sezonowy 1szt	Kotlet mielony drobiowo-wieprzowy 70g (zawiera gluten pszenney, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka z ogórka kiszzonego i marchewki (olej rzepakowy) 35g, brokuł na parze 35g Woda z cytryną 200ml	NOWOŚĆ! Pudding jaglany z brzoskwinia na mleku - wyrób własny 100g (zawiera mleko)
ŚRODA 22.10	Płatki kukurydziane na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i razowe 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), pasta "Miętuś" (ser biały, ogórek, mięta) (zawiera mleko) - wyrób własny 15g, polędwica delikatna 15g, pomidor 10g	Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% (zawiera mleko, seler) 250ml Owoc sezonowy 1szt	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 100/120g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką i jabłkiem (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Galaretka owocowa 100ml
CZWARTEK 23.10	Bułka kajzerka 50g (zawiera gluten pszenney), masło 10g (zawiera mleko), serek wiejski 30g (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 10g, ogórek 10g, szczypiorek 5g Herbata malinowa 200ml	Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml (zawiera gluten pszenney, seler, jaja) Owoc sezonowy 1szt	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera ryba, gluten pszenney), ziemniaczki 120g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, pore i koperkiem (olej rzepakowy) 35g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 35g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Koktajl Siłacza z jagodami na kefirze - wyrób własny 150ml (zawiera mleko)
PIĄTEK 24.10	Kasza kukurydziana na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo graham i pszenne 50g (zawiera gluten pszenney, żytni), masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), jajecznica na masle ze szczypiorkiem 40g (zawiera jajka, mleko), pomidor 10g	Zupa krem z cukinii i brokuła z nasionami słonecznika 250ml Owoc sezonowy 1szt	NOWOŚĆ! Rozgrzewający dal z soczewicy z papryką, pomidorami, dynią, imbirem i kurkumą, podany z ryżem parabolicznym 100/120g, mix sałat z ogórkiem, szczypiorkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 70g (zawiera gorczyca) Lemoniada cytrynowa z miętą - wyrób własny 200ml	Ciasto babuni ze śliwką i kruszonką - wyrób własny 50g (zawiera mleko, gluten pszenney, 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 alergię lub reakcję 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.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk