	Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII)
Poniedziałek 26.10.2026	Zupa: Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabielana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem na wywarze warzywnym II Danie: Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 150/120g, fasolka szparagowa na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Mini bułeczka drożdżowa 1szt **(zawiera gluten pszenny)**
Wtorek 27.10.2026	Zupa: Zupa minestrone z warzywami (fasolka szparagowa, cukinia, biała fasola, pomidory, marchew), makaronem orzo i natką pietruszki **(zawiera gluten pszenny)** II Danie: Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 80g **(zawiera gluten pszenny, jajka)**, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, ziemniaczki 150g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, ogórek kiszony 50g Woda z cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 28.10.2026	Zupa: Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni na wywarze warzywnym II Danie: Kopytka 220g **(zawiera gluten pszenny, jaja),** polewa mango na jogurcie kokosowym 100ml, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml Deser: Paluch kukurydziany 2szt
Czwartek 29.10.2026	Zupa: Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej, ze świeżym koperkiem, na wywarze warzywnym **(zawiera gluten jęczmienny)** II Danie: Gołąbek bez zawijania warzywny z sosem pomidorowym 80/50g **(zawiera gluten pszenny)**, puree ziemniaczane 150g, lekka surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, rzodkiewką i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 30.10.2026	Zupa: Ogórkowa zabielana śmietaną wege z ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym II Danie: Makaron świderki z łososiem w sosie serowym wege z cukinią i brokułem 150/120g **(zawiera gluten pszenny, ryby)**, mix sałat z papryką, kukurydzą i sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g **(zawiera gorczyca)** Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt

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 16.02.2026 r.
3. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.
4. 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 obiadowy – Dieta BEZMLAECZNA ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml klasy I-VIII)
Poniedziałek 02.11.2026	Zupa: Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym II Danie: Meksykańska potrawka (kasza jęczmienna pęczak) z czerwoną fasolą, kukurydzą, papryką, pomidorami, marchewką i cebulką 150/120g **(zawiera gluten jęczmienny)**, surówka szwedzka z ogórkiem kiszonym (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Wtorek 03.11.2026	Zupa: Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i świeżym koperkiem na wywarze warzywnym II Danie: Klasyczny kotlet mielony z łopatki wieprzowej 80g **(zawiera jajko, gluten pszenny)**, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków z cebulką (olej rzepakowy) 50g, surówka Colesław 50g **(zawiera jajka, gorczyca)** Woda z cytryną i miętą 200ml Deser: Budyń czekoladowy na mleku owsianym - wyrób własny 100g **(zawiera owies)**
Środa 04.11.2026	Zupa: Zupa krem z cukinii i brokuła z ziołowymi grzankami na wywarze warzywnym **(zawiera gluten pszenny)** II Danie: Gyros drobiowy 80g, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, ryż paraboliczny 150g, mix warzyw na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Czwartek 05.11.2026	Zupa: Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem **(zawiera gluten pszenny, seler)** II Danie: Paluszki rybne z dorsza 2szt **(zawiera gluten pszenny, ryby)**, ziemniaczki 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z jabłkiem (olej rzepakowy) 50g, surówka ze szpinakiem baby, sałatą lodową, ogórkiem i sosem koperkowym na śmietanie wege 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 06.11.2026	Zupa: Lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym, z natką pietruszki II Danie: Naleśniki z powidłami śliwkowymi (2 małe) **(zawiera gluten pszenny, jaja),** polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, marchewka mini na parze 100g Lemoniada z pomarańczą i miętą - wyrób własny 200ml Deser: Ciasto kakaowe z jabłkami - wyrób własny 50g **(zawiera gluten pszenny, jajka)**

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 16.02.2026 r.
3. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.
4. 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.