

	Jadłospis obiadowy – Dieta NISKI GLUTEN 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 12.10.2026	Zupa: Zupa kalafiorowa z ziemniakami i świeżym koperkiem, zabieleną śmietaną wege, na wywarze warzywnym II Danie: Bezglutenowa spaghetti bolognese z pomidorowym sosem i mięsem wieprzowym 150/ 120g, marchewka mini na parze 100g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml Deser: Serek truskawkowy 100ml (zawiera mleko)
Wtorek 13.10.2026	Zupa: Zupa krem z pieczonej marchewki z kaszą jaglaną, na wywarze warzywnym II Danie: Bezglutenowe wytrawne naleśniki (soczewica, pieczarki) 1 duży, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 14.10.2026	Dzień wolny od zajęć lekcyjnych
Czwartek 15.10.2026	Zupa: Rosół domowy z makaronem bezglutenowym z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera seler) II Danie: Bezglutenowy kotlet pożarski (mięso drobiowe) 80g, ziemniaczki 150g, surówka szwedzka z ogórka kiszzonego i marchewki (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 16.10.2026	Zupa: Barszcz ukraiński z fasolą, ziemniakami, zabieleną śmietaną wege i koperkiem na wywarze warzywnym (zawiera seler) II Danie: Bezglutenowe kluski leniwe z serem białym 220g (zawiera mleko, jaja), z polewą truskawkowo jogurtową 50g (zawiera mleko), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Lemoniada cytrynowa - wyrób własny 200ml Deser: Bułka bezglutenowa z miodem ½ szt/ 15g

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

	Jadłospis obiadowy – Dieta NISKI GLUTEN 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 19.10.2026	Zupa: Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem II Danie: A'la kaszotto z kurczakiem w sosie pomidorowym z kukurydzą, marchewką, cebulką i kaszą gryczaną 150/ 120g, surówka z kapusty pekińskiej z papryką, jabłkiem i natką pietruszki (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z powidłami śliwkowymi 1 szt/15g
Wtorek 20.10.2026	Zupa: Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżą pietruszką, na wywarze warzywnym II Danie: Duszony plaster schabu z sosem pieczeniowym 80/50g, puree ziemniaczane 150g, marchewka z groszkiem na ciepło 50g, mix sałat z rzodkiewką, szczypiorkiem i sosem winegret (olej rzepakowy) 50g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 21.10.2026	Zupa: Zupa krem z buraka z pestkami dyni, na wywarze warzywnym II Danie: Makaron bezglutenowy z serem białym i polewą truskawkowo jogurtową 150/120g (zawiera mleko) , surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 100g Woda z cytryną 200ml Deser: Galaretkę owocową 100g
Czwartek 22.10.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem bezglutenowym i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym II Danie: Mintaj saute z sosem cytrynowym 80/50g (zawiera ryby, mleko) , ziemniaczki 150g, surówka Coleslaw 50g (zawiera jaja, gorczyca) , mizeria z jogurtem naturalnym 50g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 23.10.2026	Zupa: Zupa brokułowa z ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym II Danie: Aromatyczne leczo z ciecierzycą, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 120/150g, ogórek kiszony 100g Jesienna lemoniada z jabłkiem i cynamonem 200ml - wyrób własny Deser: Bezglutenowe ciasto babuni ze śliwką - wyrób własny 50g (zawiera mleko, 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.