

	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 14.09.2026	Zupa: Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabelana 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: Wafel ryżowy z dżemem brzoskwińowym 1szt/15g
Wtorek 15.09.2026	Zupa: Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ryżem i natką pietruszki, na wywarze warzywnym II Danie: Bezglutenowy kotlecik rybny z dorsza 80g (zawiera ryby), ziemniaczki 150g, lekka surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, rzodkiewką i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Woda z cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 16.09.2026	Zupa: Zupa koperkowa z ziemniakami, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym II Danie: Meksykańskie a'la kaszotto (kasza gryczana) z czerwoną fasolą, kukurydzą, papryką, pomidorami, marchewką i cebulką 150/120g, surówka Coleslaw 100g (zawiera jajka, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml Deser: Paluch kukurydziany 2szt
Czwartek 17.09.2026	Zupa: Domowy rosół z makaronem bezglutenowym i świeżym lubczykiem (zawiera seler) II Danie: Gyros drobiowy 80g, delikatny sos ziołowo-czosnkowy na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko), ryż paraboliczny 150g, surówka z czerwonej i białej kapusty z jabłkiem (olej rzepakowy) 50g, surówka ze szpinakiem baby, sałatą lodową, pomidorem, kukurydzą i sosem winegret (oliwa z oliwek) 50g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 18.09.2026	Zupa: Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni na wywarze warzywnym II Danie: Bezglutenowe pierogi z soczewicą i kleksem jogurtu naturalnego 220/50g (zawiera mleko), surówka z marchewki i selera (olej rzepakowy) 100g (zawiera seler) Woda z miętą 200ml Deser: Galaretką owocowa 100g

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 alergię 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 21.09.2026	Zupa: Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym II Danie: Drobiowy gulasz z warzywami (fasolka szparagowa, brokuł, marchewka, cebula), z kaszą gryczaną 100/120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Mini bułeczka bezglutenowa 1szt
Wtorek 22.09.2026	Zupa: Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i świeżym koperkiem na wywarze warzywnym II Danie: Bezglutenowy pieczony falafel z ciecierzycy 80g, ziemniaczki 150g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g Woda z cytryną i miętą 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 23.09.2026	Zupa: Lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym, z natką pietruszki II Danie: Kopytka bezglutenowe 220g, polewa truskawkowa na jogurcie naturalnym (zawiera mleko) 50ml, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml Deser: Wafel ryżowy 1szt
Czwartek 24.09.2026	Zupa: Zupa krupnik z kaszy gryczanej, ze świeżym koperkiem, na wywarze warzywnym II Danie: Bezglutenowy kotlet mielony z łopatki wieprzowej 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków z cebulką (olej rzepakowy) 50g, mizeria z jogurtem naturalnym 50g (zawiera mleko) Woda z miętą 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 25.09.2026	Zupa: Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z bezglutenowymi grzankami na wywarze warzywnym II Danie: Makaron bezglutenowy z łososiem w sosie serowym z cukinią i brokulem 150/120g (zawiera mleko, ryby), mix sałat z ogórkiem, koperkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g (zawiera gorczyca) Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml Deser: Bezglutenowe ciasto marchewkowe Króliczka 50g - wyrób własny (zawiera 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 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 alergię 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.