	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 09.11.2026	Zupa: Zupa solferino (pomidory, groszek, marchewka) z ziemniakami i natką pietruszki, zabielana śmietaną wege, na wywarze warzywnym II Danie: Gulasz drobiowy z warzywami (fasolka szparagowa, kalafior, marchewka, cebula), kasza gryczana 120/150g, ogórek kiszony 100g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z masełkiem 1szt/5g **(zawiera mleko)**
Wtorek 10.11.2026	Zupa: Zupa neapolitańska z makaronem bezglutenowym, serem mozzarellą i ze świeżym koperkiem, na wywarze warzywnym **(zawiera mleko)** II Danie: Kotlet schabowy w bezglutenowej panierce 80g, ziemniaki 150g, surówka z czerwoną i białą kapustą, porem i gruszką (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g Woda z cytryną 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 11.11.2026	Narodowe Święto Niepodległości
Czwartek 12.11.2026	Zupa: Aromatyczny krem z dyni z nasionami słonecznika, na wywarze warzywnym II Danie: Makaron bezglutenowy 150g z sosem pomidorowym 100g i tuńczykiem 50g **(zawiera ryby)**, surówka z białej kapusty z papryką i jabłkiem (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 13.11.2026	Zupa: Ogórkowa zabielana śmietaną wege z ryżem i świeżym koperkiem na wywarze warzywnym II Danie: Fasolka po bretońsku z pomidorami, marchewką i cebulką 120g, bułka bezglutenowa 1szt, warzywa na parze (brokuł, kalafior, marchewka) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Bezglutenowe paluchy grissini 2szt

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 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 16.11.2026	Zupa: Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabielana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem, na wywarze warzywnym II Danie: Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone, fasola czerwona, papryka, kukurydza, cebula w sosie pomidorowym, kasza gryczana 120/150g, surówka z białej kapusty, marchewki i kukurydzy z sosem jogurtowym 100g **(zawiera mleko)** Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml Deser: Bułeczka bezglutenowa z dżemem malinowym 1szt/15g
Wtorek 17.11.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabielana śmietaną wege, na wywarze warzywnym II Danie: Pieczona pałka z kurczaka z chrupiąca skórką 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i cebulki (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 18.11.2026	Zupa: Krem z białych warzyw (kalafior, pietruszka, ziemniaki, por) z bezglutenowymi grzankami, na wywarze warzywnym II Danie: Zapiekany ryż z jabłkiem i cynamonem 220g, polewa truskawkowo jeżynowa na jogurcie naturalnym **(zawiera mleko)** 50ml, surówka z selera z brzoskwinią i rodzynkami (olej rzepakowy) 100g **(zawiera seler)** Woda z miętą i cytryną 200ml Deser: Wafel kukurydziany 1szt
Czwartek 19.11.2026	Zupa: Zupa krupnik z kaszy kukurydzianej, z koperkiem, na wywarze warzywnym II Danie: Mintaj saute w sosie koperkowo śmietanowym 80/50g **(zawiera ryby, mleko),** ziemniaczki 150g, surówka z kapusty pekińskiej z ogórkiem kiszonym, kukurydzą i natką pietruszki (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 20.11.2026	Zupa: Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabielany śmietaną wege, na wywarze warzywnym **(zawiera seler)** II Danie: Łazanki z makaronem bezglutenowym, kapustą i soczewicą 270g, marchewka mini na parze 100g Jesienna lemoniada z gruszką, cynamonem i miodem - wyrób własny 200ml Deser: Bezglutenowa dyniowa muffinka 1szt - wyrób własny **(zawiera jajko)**

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.