

	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)
Środa 02.09.2026	Zupa: Zupa krem z buraka z pestkami dyni, na wywarze warzywnym II Danie: Łagodne curry z łososiem, dynią, brokułem i mlekiem kokosowym z kaszą jęczmienną pęczak 120/150g (zawiera ryby, gluten jęczmienny), surówka z czerwonej i białej kapusty (olej rzepakowy) 100g Woda z cytryną 200ml Deser: Paluch kukurydziany 2szt
Czwartek 03.09.2026	Zupa: Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenney, seler) II Danie: Kotlet schabowy panierowany w bułce tartej 80g (zawiera gluten pszenney, jajka), ziemniaczki 150g, surówka z kapusty pekińskiej z kukurydzą, ogórkiem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, fasolka szparagowa na parze 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 04.09.2026	Zupa: Żurek z jajkiem, ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym (zawiera gluten pszenney, żytni, jajko) II Danie: Ryż z jabłkiem i cynamonem 220g z polewą waniliową na jogurcie sojowym 50g (zawiera soja), surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g Lemoniada truskawkowa - wyrób własny 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 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 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 07.09.2026	Zupa: Zupa kalafiorowa z ziemniakami i świeżym koperkiem, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym II Danie: Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 120/150g, surówka szwedzka z ogórka kiszzonego (olej rzepakowy) 100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Chałka z powidłami śliwkowymi 1 kromka/15g (zawiera gluten pszenney)
Wtorek 08.09.2026	Zupa: Ogórkowa z ryżem, zabelana śmietaną wege i świeżą pietruszką, na wywarze warzywnym II Danie: Pieczone udko trybowane z chrupiącą skórą 80g, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków i cebulki 50g (olej rzepakowy), warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchewka) 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Środa 09.09.2026	Zupa: Zupa krem dyni z chrupiącymi grzankami, na wywarze warzywnym (zawiera gluten pszenney) II Danie: Makaron kokardki z brzoskwiniami i polewą truskawkową na śmietanie wege 150/120g (zawiera gluten pszenney), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 100g Woda z miętą 200ml Deser: Wafel ryżowy 2szt
Czwartek 10.09.2026	Zupa: Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym (zawiera gluten pszenney) II Danie: Miruna saute z sosem koperkowo śmietanowym (śmietana wege) 80/50g (zawiera ryby), ziemniaczki 150g, surówka Coleslaw 50g (zawiera jaja, gorczyca), mizeria z sosem winegret 50g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml Deser: Owoc sezonowy 1szt
Piątek 11.0.2026	Zupa: Barszcz czerwony z ziemniakami, zabelany śmietaną wege i koperkiem na wywarze warzywnym 250ml (zawiera seler) II Danie: Aromatyczne leczo z ciecierzycą, pomidorami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 120/150g, brokuł na parze 100g Lemoniada cytrynowa z miętą 200ml - wyrób własny Deser: Ciasto babuni ze śliwką - wyrób własny 50g (zawiera 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 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 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.