

|                            | Jadłospis obiadowy – Dieta BEZMLECZNA                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|----------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|                            | <p>ZAZNACZONO ALERGENY ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM PARLAMENTU EUROPEJSKIEGO I RADY (UE) Nr 1169/2011 załącznik nr II – wytłuszczonym drukiem (waga zupy 300ml Klasy I-VIII)</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Poniedziałek<br>14.09.2026 | <p>Zupa: Jarzynowa z brokułem ziemniakami, zabelana śmietaną wege, ze świeżym koperkiem na wywarze warzywnym</p> <p>II Danie: Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 150/120g, fasolka szparagowa na parze 100g</p> <p>Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml<br/>Deser: Wafel ryżowy z dżemem brzoskwińowym 1szt/15g</p>                                                                                                       |
| Wtorek<br>15.09.2026       | <p>Zupa: Ogórkowa zabelana śmietaną wege z ryżem i natką pietruszki, na wywarze warzywnym</p> <p>II Danie: Kotlecek rybny z dorsza w chrupiącej panierce 80g (<b>zawiera gluten pszenney, ryby</b>), ziemniaczki 150g, lekka surówka z kapusty pekińskiej z marchewką, rzodkiewką i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, kalafior na parze 50g</p> <p>Woda z cytryną 200ml<br/>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>                                                                                                                    |
| Środa<br>16.09.2026        | <p>Zupa: Zupa koperkowa z ziemniakami, zabelana śmietaną wege, na wywarze warzywnym</p> <p>II Danie: Meksykańskie a'la kaszotto (kasza jęczmienna pęczak) z czerwoną fasolą, kukurydzą, papryką, pomidorami, marchewką i cebulką 150/120g (<b>zawiera gluten jęczmienny</b>), surówka Coleslaw 100g (<b>zawiera jajka, gorczyca</b>)</p> <p>Kompot wieloowocowy (na bazie wiśni, śliwki, porzeczki i aronii) 200ml<br/>Deser: Paluch kukurydziany 2szt</p>                                                                 |
| Czwartek<br>17.09.2026     | <p>Zupa: Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem (<b>zawiera gluten pszenney, seler</b>)</p> <p>II Danie: Gyros drobiowy 80g, delikatny sos ziołowo-pomidorowy 50g, 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 (<b>zawiera gorczyca</b>)</p> <p>Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml<br/>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p> |
| Piątek<br>18.09.2026       | <p>Zupa: Zupa krem pomidorowo paprykowy z pestkami dyni na wywarze warzywnym</p> <p>II Danie: Pierogi z soczewicą i kleksem jogurtu sojowego 220/50g (<b>zawiera gluten pszenney, soja</b>), surówka z marchewki i selera (olej rzepakowy) 100g (<b>zawiera seler</b>)</p> <p>Woda z miętą 200ml<br/>Deser: Galaretkę owocową 100g</p>                                                                                                                                                                                     |

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, 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<br>21.09.2026 | <p>Zupa: Zupa dyniowa z ziemniakami i natką pietruszki, na wywarze warzywnym</p> <p>II Danie: Drobiowy gulasz z warzywami (fasolka szparagowa, brokuł, marchewka, cebula), z kaszą gryczaną 100/120g, ogórek kiszony 70g</p> <p>Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml</p> <p>Deser: Mini bułeczka drożdżowa 1szt <b>(zawiera gluten pszenny)</b></p>                                                                                                                                                                                  |
| Wtorek<br>22.09.2026       | <p>Zupa: Zupa kalafiorowa z kaszą jaglaną i świeżym koperkiem na wywarze warzywnym</p> <p>II Danie: Pieczony falafel z ciecierzycy 80g <b>(zawiera gluten pszenny)</b>, ziemniaczki 150g, surówka z białej kapusty z kukurydzą, porem i koperkiem (olej rzepakowy) 50g, brokuł na parze 50g</p> <p>Woda z cytryną i miętą 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>                                                                                                                                                                                          |
| Środa<br>23.09.2026        | <p>Zupa: Lekka grochówka z ziemniakami na wywarze warzywnym, z natką pietruszki</p> <p>II Danie: Kopytka 220g <b>(zawiera gluten pszenny, jaja)</b>, polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml, surówka z marchewki i ananasa (olej rzepakowy) 100g</p> <p>Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml</p> <p>Deser: Wafel ryżowy 1szt</p>                                                                                                                                                                                     |
| Czwartek<br>24.09.2026     | <p>Zupa: Zupa krupnik z kaszy jęczmiennej, ze świeżym koperkiem, na wywarze warzywnym <b>(zawiera gluten jęczmienny)</b></p> <p>II Danie: Klasyczny kotlet mielony z łopatki wieprzowej 80g <b>(zawiera jajko, gluten pszenny)</b>, puree ziemniaczane 150g, surówka z buraczków z cebulką (olej rzepakowy) 50g, mizeria z sosem winegret (olej rzepakowy) 50g</p> <p>Woda z miętą 200ml</p> <p>Deser: Owoc sezonowy 1szt</p>                                                                                                                                 |
| Piątek<br>25.09.2026       | <p>Zupa: Zupa krem z białych warzyw (kalafior, por, ziemniaki, pietruszka) z ziołowymi grzankami na wywarze warzywnym <b>(zawiera gluten pszenny)</b></p> <p>II Danie: Makaron penne z łososiem w sosie serowym wege z cukinią i brokułem 150/120g <b>(zawiera gluten pszenny, ryby)</b>, mix sałat z ogórkiem, koperkiem i sosem winegret (oliwa z oliwek) 100g <b>(zawiera gorczyca)</b></p> <p>Lemoniada truskawkowa z miętą - wyrób własny 200ml</p> <p>Deser: Ciasto marchewkowe Króliczka 50g - wyrób własny <b>(zawiera gluten pszenny, jajka)</b></p> |

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. Pogrubiona 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.