

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 03.03-07.03.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kawa zbożowa na mleku ryżowym (zawiera gluten, jęczmienny, żytni, pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i razowe 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, dżem wiśniowy 15g, polędwica delikatna 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g	Chałka z pastą warzywną (ciecierzyca, pomidor) - wyrób własny 1 kromka/20g (zawiera gluten pszenny) Sok pomarańczowy 100% 100ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym (zawiera gluten pszenny) 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, jęczmienny, żytni, sezam), masło roślinne 10g, szynka od Zduna 15g, miód 15g, pomidor 10g, rzodkiewka 10g Herbata malinowa 200ml	Mus owocowo warzywny (brzoskwinia, dynia) - wyrób własny 100g Paluch kukurydziany 2szt	Zupa grysikowa z warzywami i koperkiem, zabieleną śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenny)	Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, puree ziemniaczane 120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Kakao na mleku ryżowym 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, domowy paprykarz z dorsza - wyrób własny 15g (zawiera ryby), polędwica delikatna 15g, papryka 10g	Mini rogalik drożdżowy z dżemem brzoskwiniowym 1szt/10g (zawiera gluten pszenny) Lemoniada z cytryną i miętą 200ml - wyrób własny	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	NOWOŚĆ! Kurczak w kremowym sosie musztardowym z brokułami, cukinią i cebulką (na śmietanie wege) (zawiera gorczyca), kasza gryczana 100/120g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka kajzerka 40g (zawiera gluten pszenny) masło roślinne 10g, pasta z fasoli z cebulką 15g - wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko ryżowe) 100ml - wyrób własny Wafel ryżowy 1szt	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenny)	NOWOŚĆ! Drobiowy kotlet mielony z kalafiozem 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), ziemniaczki 120g, surówka Colesław 70g (zawiera jaja, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Kasza kukurydziana na mleku ryżowym 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (gluten pszenny, żytni) 40g, masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), pomidor 10g	Kisiel wiśniowy 100ml Bułeczka grahamka ½ szt z masełkiem roślinnym 5g (zawiera gluten pszenny)	Treściwa zupa gulaszowa z mięsem wieprzowym, kielbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem 250ml	Ryż z jabłkami 170g z polewą truskawkową na śmietanie wege 50g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt

1. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenu.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk

2. Jadłospisy sporządzane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

3. Prezentowane surówki bazują na olejach słonecznikowych, rzepakowych, lnianych bądź na oliwie z oliwek.

4. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

5. 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.

DIETA BEZMLECZNA

Jadtospis

DATA: 10.03-14.03.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNAIDANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEZIAŁEK	Mleko ryżowe z miodem 180ml, pieczywo pszenne i żytnie 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, powidła śliwkowe 15g, papryka 10g, ogórek 10g	Koktajl jagodowo bananowy na mleku ryżowym - wyrób własny 100ml Biszkopty 2szt (zawiera gluten pszenny, jaja)	Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	Delikatne chili con carne, mięso wieprzowe mielone z fasolą czerwoną, papryką, kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 40g, masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), pyzdra szynkowa 15g, ogórek kiszony 10g, pomidor 10g Herbata owocowa 200ml	Mus z kaszy jaglanej i brzoskwini - wyrób własny 100ml Paluch kukurydziany 2szt	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenny, seler, jaja) 250ml	Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka 70g (olej rzepakowy) Woda z miętą i cytryną 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Płatki kukurydziane na mleku ryżowym 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 40g, masło roślinne 10g, pasta z zielonego groszku z oliwą z oliwek 15g - wyrób własny, polędwica delikatna 15g, papryka 10g	Weka z szynką od zduna 1 kromka/ 10g (zawiera gluten pszenny) Sok jabłkowy 100% 100ml	Zupa kalafiorowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml	Domowe pierogi z farszem warzywnym (ziemniaki, marchew, soczewica) i cebulką 180g (zawiera gluten pszenny), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka pszenna (zawiera gluten pszenny) 40g, masło roślinne 10g, pasta z pieczonego kalafiora z kurkumą 15g – wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, pomidor 10g Herbata z owoców tropikalnych 200ml	Budyń czekoladowy na mleku ryżowym 100ml - wyrób własny Wafel ryżowy 1szt	Aromatyczna zupa krem z dyni z kurkumą, imbirem i nasionami słonecznika 250ml	Kotleciki ziemniaczano-łososiowe z sosem śmietanowo serowym (ser wege, śmietana wege) 70/50g (zawiera ryby, gluten pszenny, jajko), kasza gryczana 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Kasza manna na mleku ryżowym (zawiera gluten pszenny) 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, kiełbasa podsuszana 15g, różowa pasta ciecierzycy z buraczkami – wyrób własny 15g, ogórek 10g	Ciasto ze śliwką - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenny, jaja) Lemoniada z truskawkami i cytryną 200ml - wyrób własny	Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml	NOWOŚĆ! Makaron strozzapreti w sosie pomidorowym z cukinią i papryką, posypany serem mozzarella wegańskim 220g (zawiera gluten pszenny) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt

1. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenu.

2. Jadtospisy sporządzane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.

3. Prezentowane surówki bazują na olejach słonecznikowych, rzepakowych, lnianych bądź na oliwie z oliwek.

4. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

5. 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.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk

