

# DIETA BEZMLECZNA

# Jadłospis

DATA: 17.02-21.02.2025

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Mleko ryżowe waniliowe - wyrób własny 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni</b> ), masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, paszтет pieczony 15g ( <b>zawiera gluten pszenny, soja</b> ), marchewka do chrupania 10g, ogórek 10g	Bułeczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) Sok pomarańczowy 100% 100ml	Zupa z zielonej i żółtej fasolki szparagowej z ziemniakami i świeżym koperkiem zabieleną śmietaną wege 250ml	Klasyczny gulasz z mięsem wieprzowym, marchewką, cebulką i papryką, kasza gryczana 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Butka pszenna 40g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ), masło roślinne 10g, hummus (ciecierzyca) - wyrób własny 20g, pyzdra szynkowa 10g, papryka 10g, rzodkiewka 10g Herbata malinowa 200ml	<b>NOWOŚĆ!</b> Jagodowe mleko ryżowe - wyrób własny 100ml Wafel ryżowy 1szt	Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem wege i ze świeżym koperkiem 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny, jaja</b> )	Filet z piersi kurczaka w panierce 70g ( <b>zawiera gluten pszenny, jaja</b> ), ziemniaczki 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Kawa zbożowa na mleku ryżowym 180ml ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny</b> ), pieczywo ze słonecznikiem i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, pasta z soczewicy z ziołami 15g - wyrób własny, szynka od zduna 15g, pomidor 10g, ogórek 10g	Kubusiowy deser (marchewka i banan) - wyrób własny 100ml Biszkoty 2szt ( <b>zawiera gluten pszenny, jaja</b> )	Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami, natką pietruszki, zabieleny śmietaną wege 250ml ( <b>zawiera seler</b> )	Risotto z kurczakiem, marchewką, kukurydzą, papryką, cukinią i cebulką 220g Woda z mięta i cytryną 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam</b> ) 40g, masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, czekośliwka (kakao) - wyrób własny 15g, rzodkiewka 10g, papryka 10g Herbata z dzikiej róży 200ml	Koktajl brzoskwiniowy na mleku ryżowym - wyrób własny 100ml Paluch kukurydziany 2szt	Ogórkowa zabieleną śmietaną wege z ryżem i świeżym koperkiem 250ml	Pulpety z dorsza z warzywami (cukinia, marchewka, cebulka) w sosie pomidorowym 70/50g ( <b>zawiera ryba, jaja, gluten pszenny</b> ), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Płatki kukurydziane na mleku ryżowym 180ml, pieczywo pszenne i żytnie 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, pasta z jajek ze szczypiorkiem – wyrób własny 15g ( <b>zawiera jaja, gorczyca</b> ), polędwica delikatna 15g, pomidor 10g	Weka z roślinnym masłem ziołowym - wyrób własny i ogórkiem kiszonym 1 kromka/10g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) Lemoniada cytrusowa z pomarańczą i cytryną - wyrób własny 100ml	Aromatyczna zupa krem z zielonego groszku z imbirem, świeżą natką pietruszki i nasionami słonecznika 250ml	Makaron kokardki z brzoskwinia i polewą truskawkową na śmietance wege ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 120/100g 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

# Jadłospis

DATA: 24.02-28.02.2025

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kakao na mleku ryżowym 180ml, pieczywo pszenne i razowe 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, kiełbasa podsuszana 15g, dżem truskawkowy 15g, ogórek 10g, papryka 10g	Koktajl truskawkowy na mleku ryżowym - wyrób własny 100ml Wafel ryżowy 1szt	Kalafiorowa zabieleną śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	Łagodne curry z kurczakiem, dynią, papryką i marchewką, podane z ryżem parabolicznym 220g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Bułka kajzerka 40g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ), masło roślinne 10g, parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, połędwica delikatna 15g, ogórek kiszony 10g, pomidor 10g Herbata owocowa 200 ml	Domowe „belriso” z wiśniami na mleku ryżowym - wyrób własny 100ml Paluch kukurydziany 2szt	Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny, jaja, seler</b> )	Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 70g ( <b>zawiera gluten pszenny, jaja</b> ), puree ziemniaczane 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty z jabłkiem (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Czekoladowa owsianka - płatki owsiane z kakao na mleku ryżowym 180ml ( <b>zawiera owoce</b> ), pieczywo graham i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni</b> ), masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, pasta z fasoli z rzodkiewką i koperkiem - wyrób własny 15g, papryka 10g	Koktajl z dynią dla małego sportowca (jabłko, dynia, marchew, imbir, woda) - wyrób własny 150ml Chlebek WASA 1szt ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny</b> )	Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabieleną śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml	Łazanki z łopatką wieprzową i kiełbasą śląską ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 220g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK TUŁUSTY CZWARTEK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam</b> ) 40g, masło roślinne 10g, połędwica delikatna 15g, dżem malinowy 15g, ogórek 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Pączek z powidłami śliwkowymi 1szt ( <b>zawiera gluten pszenny, jaja</b> ) Mus bananowo brzoskwiński - wyrób własny 100ml 	Pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny</b> )	Tradycyjny kotlet mielony 70g ( <b>zawiera gluten pszenny, jajko</b> ), ziemniaki z koperkiem 120g, surówka szwedzka (cebulka, ogórek kiszony, marchewka, olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Kasza manna na mleku ryżowym ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ) 40g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z ciecierzycy ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g, pomidor 10g	<b>NOWOŚĆ!</b> Sałatka z makaronem kokardki, brokułem, kukurydzą, ogórkiem kiszonym i czerwoną fasolą - wyrób własny 50g ( <b>zawiera gluten pszenny, jajko, gorczyca</b> ) Bułeczka chia ½ szt ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny, sezam</b> )	Zupa pieczarkowa z ziemniakami i świeżym koperkiem, zabieleną śmietaną wege 250ml	Ryż paraboliczny 120g, polewa truskawkowo jagodowa na śmietance wege 50ml Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 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, gorczycę, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.