

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 17.03-21.03.2025

T.M
Catering

| | ŚNIADANIE | II ŚNAIDANIE | ZUPA | DRUGIE DANIE | PODWIECZOREK |
|------------------------------------|--|---|--|--|--------------------|
| PONIEDZIAŁEK | Kakao na mleku ryżowym 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, powidła śliwkowe 15g, marchewka do chrupania 10g, ogórek 10g | Bułeczka drożdżowa z nadzieniem wiśniowym 1szt (zawiera gluten pszenny) Sok jabłkowy 100% 100ml | Jarzynowa z brokułem, ziemniakami, zabieleną śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml | Aromatyczne rozgrzewające leczo z kiełbaską śląską, pieczarkami, cebulką, papryką, cukinią i ryżem parabolicznym 220g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| WTOREK | Pieczywo wieloziarniste i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny, sezam), masło roślinne 10g, dżem truskawkowy 15g, połędwica delikatna 15g, rzodkiew 10g, papryka 10g Herbata malinowa 200ml | Koktajl z brzoskwinia na mleku ryżowym - wyrób własny 100g Wafel kukurydziany 1szt | Pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenny) | Rumsztyk wieprzowy z cebulką i ogórkiem kiszonym 70g, ziemniaczki 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| ŚRODA | Płatki owsiane z żurawiną na mleku ryżowym - wyrób własny 180ml (zawiera owies), pieczywo żytnie i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), ogórek 10g, pomidor 10g | Kisiel truskawkowy 100ml Biszkopty 2szt (zawiera gluten pszenny, jaja) | Zupa barszcz czerwony z ziemniakami, natką pietruszki zabieleny śmietaną wege 250ml | A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 220g (zawiera gluten pszenny), warzywne trio na parze (kalafior, brokuł, marchew, olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| CZWARTEK | Bułka graham 40g (zawiera gluten pszenny), masło roślinne 10g, pasta z fasoli z pomidorami 15g - wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, ogórek kiszony 10g, papryka 10g Herbata z dzikiej róży 200ml | Czekoladowa kaszka manna na mleku ryżowym - wyrób własny 100g (zawiera gluten pszenny) Paluchy kukurydziane 2szt | Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną wege z ryżem i koperkiem 250ml | Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera gluten pszenny, ryby, jajko), ziemniaczki z koperkiem 120g, surówka z kiszonej kapusty (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| PIĄTEK PIERWSZY DZIEŃ WIOSNY | Waniliowe mleko ryżowe 180ml, pieczywo słonecznikowe i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca), rzodkiew 10g | Wiosenny talerz warzyw (marchewka, papryka, ogórek) 50g Bułeczka chia ½ szt z roślinnym masełkiem ziołowym - wyrób własny 5g (zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny, sezam) | Zupa krem z kukurydzy i marchewki z chrupiącymi grzankami 250ml (zawiera gluten pszenny) | Naleśnik z dżemem malinowym (1 duży) (zawiera gluten pszenny), polewa truskawkowa na śmietanie 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.

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.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk



DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 24.03-28.03.2025

T.M
Catering

| | ŚNIADANIE | II ŚNAIDANIE | ZUPA | DRUGIE DANIE | PODIWECZOREK |
|--------------|--|--|--|---|--------------------|
| PONIEDZIAŁEK | Kawa zbożowa na mleku ryżowym 180ml (zawiera gluten jęczmienny, żytni), pieczywo pszenne i wieloziarniste 40g (zawiera gluten pszenno-żytni, jęczmienny, sezam), masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenno-żytni, jęczmienny, sezam), pyzdra szynkowa 15g, papryka 10g, ogórek 10g | Mleko ryżowe 200ml Wafel ryżowy z dżemem brzoskwinowym 1szt/ 10g | Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml | Ryż z sosem słodko-kwaśnym z warzywami (marchew, cebula, ananas, koncentrat pomidorowy) i mięsem drobiowym 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| WTOREK | Bułka kajzerka 40g (zawiera gluten pszenno-żytni), masło roślinne 10g, kiełbasa podsuszana 10g, hummus z ciecierzycy - wyrób własny 20g, pomidor 10g, rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml | Koktajl Ufoludka (gruszka, banan, kiwi) na mleku ryżowym - wyrób własny 100ml Paluchy kukurydziane 2szt | Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml (zawiera gluten pszenno-żytni, seler, jaja) | Pulpecik wieprzowy 70g (zawiera jaja, gluten pszenno-żytni), puree ziemniaczane 120g, ogórek kiszony 70g Woda z cytryną 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| ŚRODA | Zacierka na mleku ryżowym 180ml (zawiera gluten pszenno-żytni, jaja), pieczywo pszenne i razowe 40g (zawiera gluten pszenno-żytni), masło roślinne 10g, pasta z czerwonej fasoli z rzodkiewką - wyrób własny 15g, połędwica delikatna 15g, papryka 10g | NOWOŚĆ! Różowy mus warzywno-owocowy (buraki, banany, truskawki) - wyrób własny 100g Wafel ryżowy 1szt | Krem z białych warzyw (kalafior, por, pietruszka, ziemniaki), zabelana śmietaną wege z kulkami ciecierzycy 250ml | A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, cebulką, kukurydzą, papryką i sosem pomidorowym 120/100g (zawiera gluten jęczmienny) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| CZWARTEK | Pieczywo razowe i pszenne 40g (zawiera gluten pszenno-żytni), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z brokuła - wyrób własny 15g, pomidor 10g Herbata malinowa 200ml | Budyń waniliowy na mleku ryżowym 100ml - wyrób własny Chlebek WASA 1szt (zawiera gluten pszenno-żytni, jęczmienny) | Zupa ogórkowa z ryżem i świeżym koperkiem zabelana śmietaną wege 250ml | Klasyczny kotlet schabowy 70g (zawiera gluten pszenno-żytni, jaja), ziemniaczki 120g, mizeria z sosem winegret (olej rzepakowy) 70g (zawiera gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszek i aronii) 200ml | Owoc sezonowy 1szt |
| PIĄTEK | Kasza kukurydziana na mleku ryżowym 180ml, pieczywo słonecznikowe i pszenne 40g (zawiera gluten pszenno-żytni, gluten żytni), masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, pasta dyniowo-marchewkowa - wyrób własny 15g, ogórek 10g | NOWOŚĆ! Ciasto czekoladowe ze skórką pomarańczową - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenno-żytni, jajka) Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml | Zupa lekka grochówka z kiełbaską 93% z ziemniakami i koperkiem 250ml | NOWOŚĆ! Zapiekanka mac&cheese (makaron kolanka z sosem serowym (śmietana wege, ser wege)) 220g (zawiera gluten pszenno-żytni), surówka z czerwonej i białej kapusty z jabłkiem (olej rzepakowy) 70g 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. 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.