

DIETA BEZMLECZNA

Jadłospis

DATA: 31.03-04.04.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kakao na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, gluten żytni), masło roślinne 10g, poledwica delikatna 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), marchewka do chrupania 10g, ogórek 10g	Buleczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt (zawiera gluten pszenny) Sok pomarańczowy 100%	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, porzeczeki i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Bułka pszenna 40g (zawiera gluten pszenny), masło roślinne 10g, pasta pomidorowo fasolowa ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, papryka 10g Herbata malinowa 200ml	Domowe „belriso” z wiśniami na mleku ryżowym - wyrób własny 100ml Paluch kukurydziany 2szt	Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem wege i ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera gluten pszenny, jaja)	Tradycyjny kotlet mielony 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), ziemniaki z koperkiem 120g, surówka z ogórka kiszzonego z marchewką (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Kawa zbożowa na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny), pieczywo ze stoniecznikiem i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, hummus z ziołami (ciecierzyca) 15g - wyrób własny, szynka od zduna 15g, pomidor 10g, ogórek 10g	NOWOŚĆ! Mus warzywno-owocowy z płatkami jaglanymi (dynia, brzoskwinia, jabłko) - wyrób własny 100ml Biszkopty 2szt (zawiera gluten pszenny, jaja)	Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami, natką pietruszki, zabieleny śmietaną wege 250ml (zawiera seler)	Risotto z kurczakiem, kukurydzą, papryką, marchewką, cukinią i cebulką 220g Woda z miętą i cytryną 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 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 Wafel ryżowy 1szt	Ogórkowa zabieleną śmietaną wege z ryżem i świeżym koperkiem 250ml	Łosoś z pieca z sosem cytrynowym na śmietanie wege 70/50g (zawiera ryba), puree ziemniaczane 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
PIĄTEK	Ryż na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, pasta z jajek ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g (zawiera jaja, gorczyca), poledwica delikatna 15g, ogórek 10g	Weka z masłem roślinnym ziołowym - wyrób własny i pomidor 1 kromka/10g (zawiera gluten pszenny) Jabłkowa lemoniada z miętą - wyrób własny 200ml	Zupa krem pomidorowo paprykowa z pestkami dyni 250ml	Makaron kokardki z brzoskwiniami i polewą truskawkową na śmietanie wege (zawiera gluten pszenny) 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczeki 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 stoniecznikowych, 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: 07.04-11.04.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kubek ciepłego mleka ryżowego 180ml, pieczywo pszenne i razowe 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło roślinne 10g, kielbasa podsuszana 15g, dżem truskawkowy 15g, ogórek 10g, papryka 10g	Koktajl truskawkowy na mleku ryżowym 100ml - wyrób własny Paluch kukurydziany 2szt	Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną wege z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	Łagodne curry z kurczakiem, dynią, papryką i marchewką, podane z kaszą gryczaną 220g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Bułka kajzerka 40g (zawiera gluten pszenny), masło roślinne 10g, parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, szynka od zduna 15g, ogórek kiszony 10g, pomidor 10g Herbata owocowa 200 ml	Mus z kaszą jaglaną i owocami tropikalnymi (banan, ananas, papaja, mango) - wyrób własny 100g Chlebek WASA 1szt (zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny)	Domowy rosół z makaronem i natką pietruszki 250ml (zawiera gluten pszenny, jaja, seler)	Nuggetsy z kurczaka panierowane w bułce tartej i płatkach kukurydzianych 70g (zawiera gluten pszenny, jaja), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Klasyczna jaglanka na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, gluten żytni), masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, pasta z zielonego groszku z koperkiem - wyrób własny 15g, papryka 10g	Koktajl Minionka (jabłko, ananas, banan, brzoskwinia, woda) - wyrób własny 150ml Wafel ryżowy 1szt	Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabieleną śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml	Łazanki z łopatką wieprzową i kielbaską śląską (zawiera gluten pszenny) 220g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 40g, masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, dżem malinowy 15g, pomidor 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Jagodowe mleko ryżowe - wyrób własny 100ml Mini rogalik drożdżowy 1szt (zawiera gluten pszenny) + masło roślinne 5g	Aromatyczna zupa krem z zielonego groszku z imbirem, świeżą natką pietruszki i nasionami słonecznika 250ml	Klopsiki drobiowe w sosie śmietanowo ziołowym (na śmietanie wege) 70/50g (zawiera gluten pszenny, jaja), ryż paraboliczny 120g, surówka z czerwonej i białej kapusty z jabłkiem (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK DZIEŃ CZĘKOALDY	Kasza manna na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) (zawiera gluten pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 40g, masło roślinne 10g, szynka od zduna 10g, pasta z soczewicy 20g - wyrób własny, ogórek 10g, papryka 10g	Bezglutenowe ciasteczko bananowe - wyrób własny 1szt Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml	Pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenny)	Kopytka z masłem roślinnym i bułką tartą (zawiera gluten pszenny, jaja) 180g, surówka z marchewki, jabłka i brzoskwini (olej rzepakowy) 70g 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, gorczyce, nasiona sezamu. Informujemy, że istnieje możliwość obecności wyżej wymienionych alergenów w produktach użytych do produkcji posiłków.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk

