

# DIETA BEZMLECZNA

# Jadłospis

DATA: 14.04-18.04.2025

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kawa zbożowa na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) ( <b>zawiera gluten, jęczmienny, żytni, pszenny</b> ) 180ml, pieczywo pszenne i razowe 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, dżem wiśniowy 15g, polędwica delikatna 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g	Chałka z pastą dyniowo marchewkową - wyrób własny 1 kromka/20g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) Sok jabłkowy 100% 100ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 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, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Pieczywo graham i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym i ziemniakiem 50g - wyrób własny ( <b>zawiera jaja, gorczyca</b> ), rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml	Wielkanocna muffinka biszkoptowa - wyrób własny 50g ( <b>zawiera gluten pszenny, jaja</b> ) Mleko ryżowe 200ml	Żurek z kiełbaską 93%, ziemniakami i natką pietruszki zabieleny śmietaną wege 250ml ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> )	Naleśniki z powidłami śliwkowymi (1 duży) ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ), polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Pieczywo pszenne i wieloziarniste ( <b>zawiera gluten pszenny, jęczmienny, żytni, sezam</b> ), masło roślinne 10g, kiełbasa podsuszana 15g, pasta z fasoli ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny, pomidor 10g Herbata malinowa 200ml	Mus bananowo ananasowy - wyrób własny 100ml Paluch kukurydziany 2szt	Zupa krupnik z kaszą jęczmienną i koperkiem 250ml ( <b>zawiera gluten jęczmienny</b> )	Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka 70g (olej rzepakowy) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka kajzerka 40g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) masło roślinne 10g, domowy paprykarz z dorsza - wyrób własny 15g ( <b>zawiera ryby</b> ), polędwica delikatna 15g, papryka 10g, 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 ( <b>zawiera gluten pszenny</b> )	Drobiowy kotlet mielony z kalafiozem 70g ( <b>zawiera gluten pszenny, jajko</b> ), ziemniaczki 120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Kakao na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, różowy hummus z buraczkami - wyrób własny 15g, pomidor 10g	Kisiel wiśniowy 100ml Mini rogalik drożdżowy 1szt ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) + masło roślinne 5g	Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną wege 250ml	Makaron strozzapreti w sosie dyniowym z cukinią i papryką, posypany serem mozzarella wege 220g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 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.

Sporządziła: mgr Natalia Lidwin - dietetyk




# DIETA BEZMLECZNA

# Jadtospis

DATA: 21.04-25.04.2025

T.M  
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PNIEDZIAŁEK	Poniedziałek Wielkanocny 21.04 				
WTOREK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam</b> ) 40g, masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g ( <b>zawiera gluten pszenny, soja</b> ), polędwica delikatna 15g, ogórek 10g, rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml	Koktajl truskawkowy na mleku ryżowym 100ml Paluch kukurydziany 2szt	Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem wieprzowym ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Kasza manna na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ) 40g, masło roślinne 10g, pasta z zielonego groszku z oliwą z oliwek 15g - wyrób własny, szynka od zduna 15g, papryka 10g	Weka z dżemem brzoskwiniowym 1 kromka/ 10g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) Sok pomarańczowy 100% 100ml	Kapuśniak z kapusty kiszonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	Kurczak w kremowym sosie musztardowym (na śmietanie wege) z brokułami, cukinią i cebulką, kasza gryczana 100/120g ( <b>zawiera gorczyca</b> ) Woda z miętą i cytryną 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka pszenna ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 40g, masło roślinne 10g, pasta z kalafiora 15g - wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g Herbata malinowa 200ml	Budyń czekoladowy na mleku ryżowym 100ml - wyrób własny Wafel ryżowy 1szt	Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem ( <b>zawiera gluten pszenny, seler, jaja</b> ) 250ml	Paluszki rybne z dorsza 2szt ( <b>zawiera gluten pszenny, ryby, jajko</b> ), ziemniaczki 120g, surówka Colesław 70g ( <b>zawiera jaja, gorczyca</b> ) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Kubek ciepłego mleka ryżowego (bez dodatku cukru) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe ( <b>gluten pszenny, żytni</b> ) 40g, masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasztet pieczony 15g ( <b>zawiera gluten pszenny, soja</b> ), papryka 10g, pomidor 10g	Wiosenny talerz warzyw (rzodkiewka, marchewka, ogórek) 50g Bułeczka grahamka ½ szt z masłem roślinnym 5g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> )	Treściwa zupa gulaszowa z mięsiem wieprzowym, kiełbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem 250ml	Ryż z jabłkami i żurawiną 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. 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 jadtospisie z przyczyn technologicznych i losowych.

5. Pogrubioną czcionką zaznaczono alergeny występujące w posiłkach zgodnie z Rozporządzeniem 1169/2011. Dania w jadtospisie 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.