


# DIETA BEZMLECZNA

# Jadłospis

DATA: 23.12-27.12

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEZIAŁEK	Zimowa herbata z cytryną 200ml, pieczywo żytnie i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, kiełbasa podsuszana 15g, dżem truskawkowy 15g, papryka 10g, marchewka do chrupania 10g	Mus brzoskwiniowy - wyrób własny 100ml Wafel ryżowy 1szt	Jarzynowa z ziemniakami z fasolką szparagową - zabieleną śmietaną wege, ze świeżym koperkiem 250ml	A'la carbonara z makaronem penne, sosem beszamelowym (na śmietanie wege) z szynką i natką pietruszki 220g ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ), ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
WTOREK	Pieczywo pszenne i razowe 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, gluten żytni</b> ), masło roślinne 10g, pasta z fasoli z cebulką - wyrób własny 15g, pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g Herbata malinowa 200ml	Kisiel wiśniowy z żurawiną 100g Paluchy kukurydziane 2szt	Zupa pomidorowa z ryżem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml	Paluszki rybne z dorsza 2szt ( <b>zawiera gluten pszenny, ryby, jajko</b> ), ziemniaczki 120g, surówka z kiszonej kapusty z marchewką (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
<p>25.12 - 26.12 Święta Bożego Narodzenia</p> 					
PIĄTEK	Pieczywo słonecznikowe i pszenne 40g ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni</b> ), masło roślinne 10g, pasta warzywna (ciecierzyca, papryka) 15g - wyrób własny, paszтет pieczony 15g ( <b>zawiera gluten pszenny, soja</b> ), mix sałat 10g, szczypiorek 5g Herbata z owoców tropikalnych 200ml	Koktajl Shreka (szpinak, ananas, banan, jabłko, woda) - wyrób własny 150ml Chlebek WASA 1szt ( <b>zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny</b> )	Zupa brokułowa z ziemniakami i natką pietruszki, zabieleną śmietaną wege 250ml	Makaron kokardki z brzoskwinia i polewą truskawkową mleku ryżowym ( <b>zawiera gluten pszenny</b> ) 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt

1. Kaloryczność posiłków przedszkola to 1050 kcal realizowane w 4 posiłkach: śniadanie, zupa, II danie, podwieczorek.
2. W zakładzie produkcyjnym używa się produktów zawierających gluten w związku z powyższym potrawy mogą zawierać śladowe ilości ww. alergenu.
3. Jadłospisy sporządzane są zgodnie z Rozporządzeniem Ministra Zdrowia z dnia 26.07.2016 r.
4. Prezentowane surówki bazują na olejach słonecznikowych, rzepakowych, lnianych bądź na oliwie z oliwek.
5. Firma Tim zastrzega sobie prawo do zmian w jadłospisie z przyczyn technologicznych i losowych.
6. 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: 30.12-03.01

**T.M**  
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kakao na mleku ryżowym 180ml, pieczywo pszenne i wieloziarniste 40g <b>(zawiera gluten pszenny, żytni, jęczmienny, sezam)</b> , masło roślinne 10g, powidła śliwkowe 15g, polędwica delikatna 15g, papryka 10g, ogórek 10g	Bułeczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt <b>(zawiera gluten pszenny)</b> Herbata owocowa 100ml	Kalafiorowa zabieleną śmietaną wege z ziemniakami i 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 <b>(zawiera gluten pszenny)</b> , masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, pasta z brokuła - wyrób własny 15g, pomidor 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Budyń waniliowy na mleku ryżowym 100ml – wyrób własny Wafel ryżowy 1szt	Domowy rosół z makaronem i świeżym lubczykiem 250ml <b>(zawiera gluten pszenny, seler, jaja)</b>	Zapiekanka ziemniaczana Szefa Kuchni z mięsem mielonym, marchewką i cebulką 220g, surówka Colestów 70g <b>(zawiera jaja, gorczyca)</b> Woda z cytryną 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	 01.01. 2025 Nowy Rok				
CZWARTEK	Pieczywo pszenne i razowe 40g <b>(zawiera gluten pszenny, gluten żytni)</b> , masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 10g, pasta z kalafiora - wyrób własny 20g, szczypiorek 5g, ogórek 10g Herbata malinowa 200ml	Sok pomarańczowy 100% 100ml Biszkopty 2szt <b>(zawiera gluten pszenny, jaja)</b>	Zupa barszcz biały z kiełbasą 93%, z ziemniakami, natką pietruszki zabieleną śmietaną wege <b>(zawiera gluten pszenny, gluten żytni)</b> 250ml	A'la kaszotto (mix kasz - gryczana, pęczak) z kurczakiem, cebulką, kukurydzą, papryką, cukinią i pomidorami 120/100g <b>(zawiera gluten jęczmienny)</b> Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Pieczywo słonecznikowe i pszenne 40g <b>(zawiera gluten pszenny, gluten żytni)</b> , masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasta jajeczna ze szczypiorkiem 15g - wyrób własny <b>(zawiera jaja, gorczyca)</b> , papryka 10g Herbata czarna 200ml	Koktajl jabłkowo bananowy na mleku ryżowym - wyrób własny 100g Paluchy kukurydziane 2szt	Krem z pomidorów zabieleny śmietaną wege z pestkami dyni 250ml	Makaron kokardki z łososiem w sosie serowym wege <b>(zawiera gluten pszenny, ryby)</b> 120/100g, surówka z marchewki i jabłka 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt

1. Kaloryczność posiłków przedszkola to 1050 kcal realizowane w 4 posiłkach: śniadanie, zupa, II danie, podwieczorek.

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

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

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

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

6. 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