

Jadłospis

DATA: 31.03-04.04.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kakao na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, gluten żytni), masło 10g (zawiera mleko), ser żółty 15g (zawiera mleko), pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), marchewka do chrupania 10g, ogórek 10g	Bułeczka drożdżowa z nadzieniem malinowym 1szt (zawiera gluten pszenny) Sok pomarańczowy 100% 100ml	Zupa z zielonej i żółtej fasolki szparagowej z ziemniakami i świeżym koperkiem zabelana śmietaną 250ml (zawiera mleko)	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	Bułka pszenna 40g (zawiera gluten pszenny), masło 10g (zawiera mleko), NOWOŚĆ! pasta pomidorowo twarogowa ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 15g, papryka 10g Herbata malinowa 200ml	Domowe „belriso” z wiśniami na mleku - wyrób własny 100ml (zawiera mleko) Paluch kukurydziany 2szt	Zupa neapolitańska z makaronem zacierką, serem gouda i ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera gluten pszenny, mleko, 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 (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko, gluten pszenny, żytni, jęczmienny), pieczywo ze słonecznikiem i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), serek śmietankowy do smarowania z ziołami 15g - wyrób własny (zawiera mleko), szynka od zduna 15g, pomidor 10g, ogórek 10g	NOWOŚĆ! Mus warzywno-owocowy z płatkami jagłanymi (dynia, brzoskwinia, jabłko) - wyrób własny 100ml Biszkopty 2szt (zawiera gluten pszenny, jaja)	Zupa barszcz ukraiński z ziemniakami, natką pietruszki, zabelany śmietaną 250ml (zawiera mleko, 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 10g (zawiera mleko), ser żółty „salami” 15g (zawiera mleko), czekośliwka (kakao) - wyrób własny 15g, rzodkiewka 10g, papryka 10g Herbata z dzikiej róży 200ml	Kefir brzoskwiinowy - wyrób własny 100ml (zawiera mleko) Wafel ryżowy 1szt	Ogórkowa zabelana śmietaną 18% z ryżem i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko)	Łosoś z pieca z sosem cytrynowym 70/50g (zawiera ryba, mleko), 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 (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i żytnie 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), pasta z jajek ze szczypiorkiem - wyrób własny 15g (zawiera jaja, gorczyca), polędwica delikatna 15g, ogórek 10g	Weka z masełkiem ziołowym - wyrób własny i pomidor 1 kromka/10g (zawiera gluten pszenny, mleko) Jabłkowa lemoniada z miętą - wyrób własny 200ml	Zupa krem pomidorowo paprykowa z pestkami dyni 250ml	Makaron kokardki z serem białym i polewą truskawkową na jogurcie naturalnym (zawiera mleko, gluten pszenny) 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.

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

Jadłospis

DATA: 07.04-11.04.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNAIDANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kubek ciepłego mleka 180ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i razowe 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), kiełbasa podsuszana 15g, dżem truskawkowy 15g, ogórek 10g, papryka 10g	Maślanka truskawkowa 100ml (zawiera mleko) Paluch kukurydziany 2szt	Zupa kalafiorowa zabieleną śmietaną 18% z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko)	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 10g (zawiera mleko), parówka z szynki 93% 1szt, keczup 5g, ser żółty 15g (zawiera mleko), ogórek kiszony 10g, pomidor 10g Herbata owocowa 200 ml	Jogurt naturalny z owocami tropikalnymi (banan, ananas, papaja, mango) - wyrób własny 100g (zawiera mleko) 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, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Klasyczna jaglanka na mleku (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko), pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, gluten żytni), masło 10g (zawiera mleko), pyzdra szynkowa 15g, pasta rybna z tuńczyka z twarogiem, rzodkiewką i koperkiem - wyrób własny 15g (zawiera mleko, ryby), papryka 10g	Koktajl Minionka (jabłko, ananas, banan, brzoskwinia, woda) - wyrób własny 150ml Wafel ryżowy 1szt	Jarzynowa z ziemniakami z brokułem, zabieleną śmietaną 18%, ze świeżym koperkiem 250ml (zawiera mleko)	Łazanki z łopatką wieprzową i kiełbaską 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 10g (zawiera mleko), polędwica delikatna 15g, przysmak Prosiaczka - malinowy twaróg 15g - wyrób własny (zawiera mleko), pomidor 10g, rzodkiewka 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Jagodowe mleko - wyrób własny 100ml (zawiera mleko) Mini rogalik drożdżowy 1szt (zawiera gluten pszenny) + masło 5g (zawiera mleko)	Aromatyczna zupa krem z zielonego groszku z imbir, świeżą natką pietruszki i nasionami słonecznika 250ml	Klopsiki drobiowe w sosie śmietanowo ziołowym 70/50g (zawiera gluten pszenny, jaja, mleko), ryż paraboliczny 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
PIĄTEK DZIEŃ CZEKALADY	Kasza manna na mleku (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, gluten pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 40g, masło 10g (zawiera mleko), szynka od zduna 10g, serek wiejski 20g (zawiera mleko), ogórek 10g, papryka 10g	Czekoladowe ciastko brownie - wyrób własny 1szt (zawiera gluten pszenny, mleko, jajka, soja) Lemoniada z cytryną i miętą - wyrób własny 200ml	Pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko, gluten pszenny)	Kopytka z masłem i bułką tartą (zawiera gluten pszenny, jaja, mleko) 180g, surówka z marchewki, jabłka i brzoskwi z jogurtem naturalnym 70g (zawiera mleko) 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

