

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) (zawiera gluten, jęczmienny, żytni, pszenney) 180ml, pieczywo pszenne i razowe 40g (zawiera gluten pszenney, żytni) , 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 (zawiera gluten pszenney) 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 pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenney, jęczmienny, żytni, sezam) , 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 (zawiera gluten jęczmienny)	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
ŚRODA	Pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, pyzdra szynkowa 15g, sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym i ziemniakiem 50g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca) , rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml	Wielkanocna muffinka biszkoptowa - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenney, jaja) Mleko ryżowe 200ml	Żurek z kiełbaską 93%, ziemniakami i natką pietruszki zabieleny śmietaną wege 250ml (zawiera gluten pszenney, żytni)	Naleśniki z powidłami śliwkowymi (1 duży) (zawiera gluten pszenney) , polewa truskawkowa na śmietanie wege 50ml Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka kajzerka 40g (zawiera gluten pszenney) masło roślinne 10g, domowy paprykarz z dorsza - wyrób własny 15g (zawiera ryby) , 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 (zawiera gluten pszenney)	Drobiowy kotlet mielony z kalafiozem 70g (zawiera gluten pszenney, jajko) , 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 (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło roślinne 10g, szynka od zduna 15g, różowy hummus z buraczkami - wyrób własny 15g, pomidor 10g	Kisiel wiśniowy 100ml Mini rogalik drożdżowy 1szt (zawiera gluten pszenney) + 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 (zawiera gluten pszenney) 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 (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 40g, masło roślinne 10g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), 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 (zawiera gluten pszenny) 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Kasza manna na mleku ryżowym (bez dodatku cukru) (zawiera gluten pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 40g, masło roślinne 10g, pasta z zielonego groszku z oliwą z oliwek 15g - wyrób własny, szynka od zduna 15g, papryka 10g	Weka z dżemem brzoskwinowym 1 kromka/ 10g (zawiera gluten pszenny) Sok pomarańczowy 100% 100ml	Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	Kurczak w kremowym sosie musztardowym (na śmietanie wege) z brokułami, cukinią i cebulką, kasza gryczana 100/120g (zawiera gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka pszenna (zawiera gluten pszenny) 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 (zawiera gluten pszenny, seler, jaja) 250ml	Paluszki rybne z dorsza 2szt (zawiera gluten pszenny, ryby, jajko), ziemniaczki 120g, surówka Colesław 70g (zawiera jaja, gorczyca) 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 (gluten pszenny, żytni) 40g, masło roślinne 10g, polędwica delikatna 15g, pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), papryka 10g, pomidor 10g	Wiosenny talerz warzyw (rzodkiewka, marchewka, ogórek) 50g Bułeczka grahamka ½ szt z masłem roślinnym 5g (zawiera gluten pszenny)	Treściwa zupa gulaszowa z mięskiem 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.