

Jadłospis

DATA: 14.04-18.04.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE	II ŚNIADANIE	ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Kawa zbożowa na mleku (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, gluten, jęczmienny, żytni, pszenney) 180ml, pieczywo pszenne i razowe 40g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło 10g (zawiera mleko) , dżem wiśniowy 15g, polędwica delikatna 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g	Chałka z serkiem wiejskim 1 kromka/20g (zawiera gluten pszenney, mleko) Sok jabłkowy 100% 100ml	Zupa jarzynowa z fasolką szparagową, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko)	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 10g (zawiera mleko) , kiełbasa podsuszana 15g, tradycyjny twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera mleko) , pomidor 10g Herbata malinowa 200ml	Serek waniliowy - wyrób własny 100ml (zawiera mleko) 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, gruszek i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
ŚRODA	Pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło 10g (zawiera mleko) , pyzdra szynkowa 15g, sałatka jajeczna z ogórkiem kiszonym i ziemniakiem 50g - wyrób własny (zawiera jaja, gorczyca) , rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml	Wielkanocna muffinka biskoptowa - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenney, jaja, mleko) Mleko w kartoniku 3,5% 200ml (zawiera mleko)	Żurek z kiełbaską 93%, ziemniakami i natką pietruszki zabieleny śmietaną 18% 250ml (zawiera gluten pszenney, żytni, mleko)	Naleśniki z twarożkiem waniliowym (1 duży) (zawiera gluten pszenney, mleko, jaja) , polewa jogurtowo-truskawkowa 50ml (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka kajzerka 40g (zawiera gluten pszenney) masło 10g (zawiera mleko) , domowy paprykarz z dorsza - wyrób własny 15g (zawiera ryby) , ser żółty „dziurawiec” 15g (zawiera mleko) , papryka 10g, ogórek 10g Herbata z owoców leśnych 200ml	Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko) 100ml - wyrób własny (zawiera mleko) Wafel ryżowy 1szt	Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko, 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 (bez dodatku cukru) 180ml (zawiera mleko) , pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenney, żytni) , masło (zawiera mleko) 10g, szynka od Zduna 15g, różowa pasta z buraczkami na twarożku - wyrób własny 15g (zawiera mleko) , pomidor 10g	Kisiel wiśniowy 100ml Mini rogalik drożdżowy 1szt (zawiera gluten pszenney) + masło 5g (zawiera mleko)	Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko)	Makaron strozzapreti w sosie dyniowym z cukinią i papryką, posypany serem mozzarella 220g (zawiera gluten pszenney, mleko) 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



Jadłospis

DATA: 21.04-25.04.2025

T.M
Catering

	ŚNIADANIE		ZUPA	DRUGIE DANIE	PODWIECZOREK
PONIEDZIAŁEK	Poniedziałek Wielkanocny 21.04 				
WTOREK	Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 40g, masło 10g (zawiera mleko), pasztet pieczony 15g (zawiera gluten pszenny, soja), ser żółty „salami” 15g (zawiera mleko), ogórek 10g, rzodkiewka 10g Herbata owocowa 200ml	Maślanka truskawkowa 100ml (zawiera mleko) 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 (bez dodatku cukru) (zawiera mleko, gluten pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (zawiera gluten pszenny, żytni) 40g, masło 10g (zawiera mleko), pasta z zielonego groszku z oliwą z oliwek 15g - wyrób własny, szynka od zduna 15g, papryka 10g	Weka z serkiem śmietankowym 1 kromka/ 10g (zawiera gluten pszenny, mleko) Sok pomarańczowy 100% 100ml	Kapuśniak z kapusty kiszanej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml	Kurczak w kremowym sosie musztardowym z brokułami, cukinią i cebulką, kasza gryczana 100/120g (zawiera mleko, gorczyca) Woda z miętą i cytryną 200ml	Owoc sezonowy 1szt
CZWARTEK	Bułka pszenna (zawiera gluten pszenny) 40g, masło 10g (zawiera mleko), pasta jajeczno twarogowa ze szczypiorkiem (zawiera jaja, gorczyca, mleko) 15g – wyrób własny, pyzdra szynkowa 15g, ogórek 10g Herbata malinowa 200ml	Budyń czekoladowy na mleku 100ml - wyrób własny (zawiera mleko) 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 Coleslaw 70g (zawiera jaja, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml	Owoc sezonowy 1szt
PIĄTEK	Kubek ciepłego mleka (bez dodatku cukru) (zawiera mleko) 180ml, pieczywo pszenne i słonecznikowe (gluten pszenny, żytni) 40g, masło (zawiera mleko) 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 masełkiem 5g (zawiera gluten pszenny, mleko)	Treściwa zupa gulaszowa z mięskiem wieprzowym, kiełbaską 93%, papryką, ziemniakami, marchewką i porem 250ml	Ryż z jabłkami i żurawiną 170g z polewą truskawkową na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko) 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. alergenów.

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