

DIETA BEZ WIEPRZOWNY

Jadłospis

DATA: 03.03-07.03.2025

T.M
Catering

| | ŚNIADANIE | ZUPA | DRUGIE DANIE | PODWIECZOREK |
|--------------|---|---|--|---|
| PONIEDZIAŁEK | Kawa zbożowa na mleku (zawiera mleko, gluten, jęczmienny, żytni, pszenny) 180ml, pieczywo pszenne i razowe 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), dżem wiśniowy 15g, szynka drobiowa 15g, ogórek 10g, marchewka do chrupania 10g | Zupa jarzynowa z fasolką szparagową, ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko) | Makaron świderki z pomidorowym sosem bolognese i mięsem drobiowym (zawiera gluten pszenny) 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml | Chąłka z serkiem wiejskim 1 kromka/20g (zawiera gluten pszenny, mleko) Sok pomarańczowy 100% 100ml Owoc sezonowy 1szt |
| WTOREK | Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, jęczmienny, żytni, sezam), masło 10g (zawiera mleko), pierś z indyka gotowana 15g, serek straciatella - wyrób własny 15g (zawiera mleko), pomidor 10g, rzodkiewka 10g Herbata malinowa 200ml | Zupa grysikowa z warzywami i koperkiem, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko, gluten pszenny) | Pałka kurczaka z chrupiącą skórką 70g, puree ziemniaczane 120g, ogórek kiszony 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml | Jogurt naturalny z miodem, jabłkiem i nasionami słonecznika - wyrób własny 100g (zawiera mleko) Paluch kukurydziany 2szt Owoc sezonowy 1szt |
| ŚRODA | Kakao na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), domowy paprykarz z dorsza - wyrób własny 15g (zawiera ryby), ser żółty „dziurawiec” 15g (zawiera mleko), papryka 10g | Zupa z soczewicy z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml | NOWOŚĆ! Kurczak w kremowym sosie musztardowym z brokułami, cukinią i cebulką, kasza gryczana 100/120g (zawiera mleko, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml | Mini rogalik drożdżowy z dżemem brzoskwiniowym 1szt/10g (zawiera gluten pszenny) Lemoniada z cytryną i miętą 200ml - wyrób własny Owoc sezonowy 1szt |
| CZWARTEK | Bułka kajzerka 40g (zawiera gluten pszenny) masło 10g (zawiera mleko), tradycyjny twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem 15g - wyrób własny (zawiera mleko), kurczak gotowany 15g, ogórek 10g Herbata z owoców leśnych 200ml | Zupa pomidorowa z makaronem i natką pietruszki, zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko, gluten pszenny) | NOWOŚĆ! Drobiowy kotlet mielony z kalafiolem 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), ziemniaczki 120g, surówka Coleslaw 70g (zawiera jaja, gorczyca) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml | Koktajl z Gumijagód (jagoda, jabłko, burak, banan, mleko) 100ml - wyrób własny (zawiera mleko) Wafel ryżowy 1szt Owoc sezonowy 1szt |
| PIĄTEK | Kasza kukurydziana na mleku 180ml (zawiera mleko), pieczywo pszenne i słonecznikowe (gluten pszenny, żytni) 40g, masło (zawiera mleko) 10g, szynka drobiowa 15g, pasta z dyni - wyrób własny 15g, pomidor 10g | Treściwa zupa gulaszowa z kurczakiem, papryką, ziemniakami, marchewką i porem 250ml | Ryz z jabłkami 170g z polewą truskawkową na jogurcie naturalnym 50g (zawiera mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczek i truskawki) 200ml | Kisiel wiśniowy 100ml Bułeczka grahamka ½ szt z masłem 5g (zawiera gluten pszenny, mleko) 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.

DIETA BEZ WIEPRZOWNY

Jadłospis

DATA: 10.03-14.03.2025

T.M
Catering

| | ŚNIADANIE | ZUPA | DRUGIE DANIE | PODWIECZOREK |
|--------------|--|---|--|---|
| PONIEDZIAŁEK | Mleko z miodem (zawiera mleko) 180ml, pieczywo pszenne i żytnie 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło 10g (zawiera mleko), kurczak gotowany 15g, powidła śliwkowe 15g, papryka 10g, ogórek 10g | Kapuśniak z kapusty kiszzonej z ziemniakami i świeżym koperkiem 250ml | Delikatne chili con carne, mięso drobiowe mielone z fasolą czerwoną, papryką, kukurydzą, cebulą w sosie pomidorowym, ryż paraboliczny 120/100g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml | Maślanka truskawkowa 100ml (zawiera mleko) Biszkopty 2szt (zawiera gluten pszenny, jaja) Owoc sezonowy 1szt |
| WTOREK | Pieczywo pszenne i wieloziarniste (zawiera gluten pszenny, gluten żytni, gluten jęczmienny, sezam) 40g, masło 10g (zawiera mleko), pasztet sojowy 15g (zawiera soja, gorczyca), ser żółty „salami” 15g (zawiera mleko), ogórek kiszony 10g, pomidor 10g Herbata owocowa 200ml | Rosół domowy z makaronem z natką pietruszki i lubczykiem (zawiera gluten pszenny, seler, jaja) 250ml | Kotlet pożarski (mięso drobiowe) 70g (zawiera gluten pszenny, jajko), puree ziemniaczane 120g, surówka z buraczków i jabłka 70g (olej rzepakowy) Woda z miętą i cytryną 200ml | Serek waniliowy - wyrób własny 100ml (zawiera mleko) Paluch kukurydziany 2szt Owoc sezonowy 1szt |
| ŚRODA | Płatki kukurydziane na mleku (zawiera mleko) 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 drobiowa 15g, papryka 10g | Zupa kalafiorowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko) | Domowe pierogi ruskie z serem białym i kleksem jogurtu naturalnego 180/50g (zawiera mleko, gluten pszenny), surówka z marchewki i jabłka (olej rzepakowy) 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml | Weka z serem żółtym 1 kromka/ 10g (zawiera gluten pszenny, mleko) Sok jabłkowy 100% 100ml Owoc sezonowy 1szt |
| CZWARTEK | Bułka pszenna (zawiera gluten pszenny) 40g, masło 10g (zawiera mleko), jajecznicza na masełku 40g (zawiera jaja, mleko) - wyrób własny, kurczak gotowany 15g, pomidor 10g Herbata z owoców tropikalnych 200ml | Aromatyczna zupa krem z dyni z kurkumą, imbirkiem i nasionami słonecznika 250ml | Kotleciki ziemniaczano-łososiove z sosem śmietanowo serowym 70/50g (zawiera ryby, gluten pszenny, mleko, jajko), kasza gryczana 120g, lekka surówka z kapustą pekińską, kukurydzą, marchewką i szczypiorkiem 70g Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, gruszki i aronii) 200ml | Budyń czekoladowy na mleku 100ml - wyrób własny (zawiera mleko) Wafel ryżowy 1szt Owoc sezonowy 1szt |
| PIĄTEK | Kasza manna na mleku (zawiera mleko, gluten pszenny) 180ml, pieczywo graham i pszenne 40g (zawiera gluten pszenny, żytni), masło (zawiera mleko) 10g, szynka drobiowa 15g, różowa pasta z buraczkami na twarożku - wyrób własny 15g (zawiera mleko), ogórek 10g | Zupa fasolowa z ziemniakami i natką pietruszki zabieleną śmietaną 18% 250ml (zawiera mleko) | NOWOŚĆ! Makaron strozzapreti w sosie pomidorowym z cukinią i papryką, posypany serem mozzarella 220g (zawiera gluten pszenny, mleko) Kompot wieloowocowy (na bazie jabłka, śliwki, porzeczki i truskawki) 200ml | NOWOŚĆ! Szarlotka z jabłkiem i mandarynkami na kruchym cieście - wyrób własny 50g (zawiera gluten pszenny, jaja, mleko) Lemoniada z truskawkami i cytryną 200ml - wyrób własny 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

