

MENU WEGETARIAŃSKIE WRZESIEŃ 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
	1.09.2020	2.09.2020	3.09.2020	4.09.2020
	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Zupa Fasolowa SKŁAD: Woda, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, cukier, liść laurowy, pieprz ziółowy, majeranek</p>	<p>Pomidorowa z makaronem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Zupa Indyjska z ciecierzycą i grzankami SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, pomidory, ciecierzycyca, imbir, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek, , chleb tostowy (mąka pszenna, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>
	<p>Cukinia faszerowana kaszą jaglaną i pomidorami, ziemniaki, fasolka szparagowa Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Cukinia. Kasza jaglana, pomidory, czosnek granulowany, papryka wędzona, papryka słodka, pieprz ziółowy, fasolka szparagowa, masło (Śmietanka pasteryzowana, mleko) ziemniaki, sól Jabłka, cytryna</p>	<p>Kotleciki z selera, salsa pomidorowo-paprykowa, Ziemniaki, buraczki. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Seler, mąka kukurydziana, czosnek granulowany, sól, olej, ziemniaki, masło (Śmietanka), buraki, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) cukier, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, papryka słodka, papryka czerwona, pomidory, skrobia ziemniaczana</p>	<p>Kotleciki z kaszy gryczanej z cebulką leczyo wegetarianskie, marchewka z jabłkiem, kompot z jabłek SKŁAD: Kasza gryczana, ziemniaki, jaja, sól, cebula, mąka kukurydziana, sól, czosnek granulowany, marchew, cytryna, jabłka, cukier, papryka czerwona, cukinia, papryka słodka, olej,</p>	<p>Placuszki ziemniaczane z cukinią z dodatkiem. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Ziemniaki, cukinia, jaja, sól, pieprz, czosnek, cytryna, skrobia ziemniaczana, olej rzepakowy (rzepak), śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, kultury bakterii mlekowych, mączka chleba świętojańskiego), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU WRZESIEŃ 2020

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
7.09.2020	8.09.2020	9.09.2020	10.09.2020	11.09.2020
<p>Zupa jarzynowa SKŁAD: Woda, marchew, brokuł, kalafior, fasolka szparagowa, cebula, brukselka, koper, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie</p>	<p>Pomidorowa z makaronem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, seler, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Krem z dyni z grzankami SKŁAD: Woda , marchew, pietruszka, seler, cebula, dynia, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, imbir, czosnek, ziemniaki, chleb tostowy(mąka pszenna, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>	<p>Zupa buraczkowa SKŁAD: Woda , marchew, pietruszka, seler, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Ryż z warzywami, surówka z kapusty z marchewką, kompot wieloowocowy SKŁAD: marchew, brokuły, kalafior, kukurydza, papryka czerwona, cukinia, pietruszka, seler, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, kapusta biała, cukier, marchew, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Leczo wegetariańskie z papryką i cukinią. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Papryka, cukinia, pomidory, koncentrat pomidorowy (pomidory), czosnek granulowany, papryka słodka, skrobia ziemniaczana , kasza gryczana (gryka) buraki, cytryna, pieprz ziołowy, Jabłka, cytryna</p>	<p>Cukinia faszerowana kaszą jaglaną z pomidorami, Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Cukinia, kasza jaglana, pomidory, papryka wędzona, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, masło (Śmietanka), marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) cukier, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Kotleciki z ciecierzycy, sos koperkowy, ziemniaki, Surówka wiosenna ze słonecznikiem, kompot z jabłek SKŁAD: Cieciora, jaja, mąka kukurydziana, sól, czosnek granulowany, ziemniaki, masło (Śmietanka), kapusta biała, marchew, ogórek świeży, rzodkiewka, olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna, koper, marchew, seler, por, skrobia ziemniaczana</p>	<p>Kotleciki z kalafiora z sezamem czarnym, sos z białych warzyw, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Kalafior, czarny sezam, mąka kukurydziana, jaja, sól, czosnek granulowany, olej rzepakowy, ziemniaki, masło (Śmietanka), kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak) , truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, seler, pietruszka, skrobia ziemniaczana</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU WRZESIEŃ 2020

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
14.09.2020	15.09.2020	16.09.2020	17.09.2020	18.09.2020
<p>Żurek SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, kultury bakterii mlekowych, mączka chleba świętojańskiego),</p>	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Zupa jarzynowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper</p>	<p>Krem z groszku z grzankami SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, groszek zielony, ziemniaki, cytryna, chleb tostowy (mąka pszenna, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>	<p>Zupa Ogórkowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)</p>
<p>Gulasz wegetariański z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza jęczmienna, kompot wieloowocowy SKŁAD : soczewica czerwona, pomidory, czosnek, cebula, sól, cukier, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka pszenna, skrobia ziemniaczana, papryka czerwona, pietruszka, seler, Olej (rzepak), ziemniaki, marchew, kasza jęczmienna truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Naleśniki z twarogiem i truskawkami, polane jogurtem naturalnym, kompot z jabłek SKŁAD: Mąka pszenna, twaróg (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), jaja, , jogurt (mleko pasteryzowane, żywe struktury bakterii), mleko , truskawki, olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką, salsa paprykowo-pomidorowa, ziemniaki, mizeria, Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: kasza jaglana, marchew, ziemniaki, ogórek, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, jaja, śmietana 18 % (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych), mąka pszenna, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Bigos wegetariański z młodej kapusty, z młodymi ziemniakami, Kompot z owoców sezonowych. Skład : Kapusta, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, ziemniaki, koper, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i jogurtem truskawkowym Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Mąka pszenna, jaja, woda, drożdże, sól,, jabłka, olej rzepakowy (rzepak, (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych), cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU WRZESIEŃ 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
21.09.2020	22.09.2020	23.09.2020	24.09.2020	25.09.2020
<p>Kapuśniak SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, cukier, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kapusta, pieprz ziółowy, majeranek</p>	<p>Krem z brokułów z grzankami SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, cukier, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, brokuły, chleb tostowy (mąka pszenna, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Pomidorowa z ryżem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Barszcz ukraiński SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, fasola czerwona, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Spaghetti z granulatem sojowym, kompot wieloowocowy SKŁAD: granulata sojowy(odtłuszczona mąka sojowa), papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, seler, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, cukier, marchew, makaron (mąka pszenna, jaja) truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową, ziemniaki, mizeria Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Brokuły, mąka kukurydziana, jaja, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, olej, pomidory, papryka, skrobia kukurydziana, ziemniaki, ogórki, śmietana (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych), koper, cukier, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, sól</p>	<p>Pierogi ruskie, surówka z białej kapusty, Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Twaróg (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), ziemniaki, jaja, mąka pszenna, kapusta biała, marchew,sól, cukier, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, jogurt naturalny (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii</p>	<p>Potrąwka z batata z fasolą czerwoną, Ziemniaki, sałatka z pomidorów w śmietanie. Kompot wieloow. SKŁAD: Bataty, pomidory, fasola czerwona, , czosnek granulowany, papryka słodka, sól, Olej (rzepak), ziemniaki, masło (Śmietanka), cukier, śmietana(śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Pieczone kotlety z groszku zielonego, sos śmietanowo-koperkowy, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Groszek konserwowy, mąka kukurydziana, jaja, czosnek granulowany, sól, ziemniaki, masło (Śmietanka), kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak) , truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, śmietana śmietana (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych), koper, skrobia ziemniaczana</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU WEGETARIAŃSKIE WRZESIEŃ 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
28.09.2020	29.09.2020	30.09.2020		
<p>Zupa Ogórkowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)</p>	<p>Zupa pomidorowa z ryżem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, ryż</p>	<p>Krupnik SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, kasza jęczmienna, natka pietruszki</p>		
<p>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką, salsa paprykowo-pomidorową, ziemniaki, mizeria, Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: kasza jaglana, marchew, ziemniaki, ogórek, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, jaja, śmietana 18 % (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych), mąka pszena, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami Kasza gryczana. mizeria. Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Papryka czerwona, ryż paraboiled, pieczarki, sól, czosnek granulowany, kasza gryczana (gryka) buraki, cytryna, pieprz ziołowy, Jabłka, cytryna</p>	<p>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorową, ziemniaki, buraki, Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Brokuły, mąka kukurydziana, jaja, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, olej, pomidory, papryka, skrobia kukurydziana, kasza bulgur (pszenica durum) , koper, marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) cukier, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>		

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA