

MENU PAŹDZIERNIK 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
			1.10.2020	2.10.2020
			<p>Pomidorowa z makaronem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Zupa Indyjska z ciecierzycą i grzankami SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, seler, cebula, pomidory, ciecierzycyca, imbir, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek, , chleb tostowy (mąka pszenna, ocet olej rzepakowy, drożdże, woda)</p>
			<p>Nuggetsy z kurczaka smażone, sos majonezowy, (Potrawka z kurczaka) , ryż biały , marchewka z jabłkiem, kompot z jabłek SKŁAD: Kurczak(filet), sól pieprz, czosnek, jaja, mąka pszenna, ryż, kapusta biała, marchew, groszek zielony, masło (Śmietanka pasteryzowana, mleko) , majonez (olej rzepakowy, woda, ocet, zółtko jaja kurzego, musztarda(woda gorczyca, ocet sól) , (olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p>Makaron z twarożkiem i sosem truskawkowym SKŁAD: Twaróg (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), jaja, mąka pszenna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, jogurt naturalny (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych),</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 PAŹDZIERNIK 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
5.10.2020	6.10.2020	7.10.2020	8.10.2020	9.10.2020
<p>Barszcz biały SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk sele, 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>Pomidorowa z makaronem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, sele, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, sele, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Krem z dyni z grzankami SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, sele, cebula, dynia, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, imbir, czosnek, ziemniaki, chleb tostowy(mąka pszenna, ocet olej rzepakowy, drożdże, woda)</p>	<p>Zupa buraczkowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, sele, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Kurczak z warzywami, ryż, surówka z kapusty z marchewką, kompot wieloowocowy SKŁAD: Kurczak (filet z piersi), marchew, brokuły, kalafior, kukurydza, papryka czerwona, cukinia, pietruszka, sele, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, kapusta biała, marchew, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym. Kasza gryczana. Buraczki. Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Szynka wieprzowa, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka pszenna, kasza gryczana (gryka) buraki, cytryna, pieprz ziołowy, Jabłka, cytryna</p>	<p>Pałka z kurczaka., Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, masło (Śmietanka), marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Pulpeciki z kurczaka w sosie śmietanowym, ziemniaki, Surówka wiosenna ze słonecznikiem, kompot z jabłek SKŁAD: Kurczak(filet), sól pieprz, czosnek, jaja, śmietana 18 % (śmietanka pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych), mąka pszenna, ziemniaki, masło (Śmietanka), kapusta biała, marchew, ogórek świeży, rzodkiewka, olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p>Kotleciki rybne, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Filet z ryby (np. miruna) jaja, bułka pszenna tarta, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, podgardle wieprzowe, ziemniaki, masło (Śmietanka), kapusta biała kiszona, 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 PAŹDZIERNIK 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
12.10.2020	13.10.2020	14.10.2020	15.10.2020	16.10.2020
<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 gulaszowa SKŁAD: Woda, szynka wieprzowa, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, koncentrat pomidorowy, papryka</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 wołowo-wieprzowy z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza jęczmienna, kompot wieloowocowy SKŁAD : Szynka wieprzowa, karkówka wołowa, pomidory, czosnek, cebula, sól, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka pszenna, papryka czerwona, pietruszka, seler, Olej (rzepak), ziemniaki, marchew, kasza jęczmienna truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Schab w sosie myśliwskim, ziemniaki, fasolka szparagowa Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Schab wieprzowy, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie czosnek, liść laurowy, mąka pszenna, kielbasa śląska (, mięso wieprzowe 86%, woda, sól, glukoza, aromaty (zawiera gorczyce)), ogórek kiszony (koper włoski, chrzan), fasolka szparagowa, masło (Śmietanka pasteryzowana, mleko) ziemniaki Jabłka, cytryna</p>	<p>Filet z kurczaka, ziemniaki, mizeria, Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Kurczak (filet z piersi), 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 z młodej kapusty z wieprzowiną i łazankami, Kompot z owoców sezonowych. Skład : Kapusta, koncentrat pomidorowy, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, mięso wieprzowe, ziemniaki, koper, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i jogurtem truskawkowym, (Kotleciki rybne, ryż z jabłkiem i cynamonem) Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Mąka pszenna, jaja, woda, drożdże, sól,, jabłka, olej rzepakowy (rzepak, Filet z ryby (np. miruna) jaja, bułka pszenna tarta, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, podgardle wieprzowe, ziemniaki, kapusta biała kiszona, ryż, cynamon, , śmietana 18 % (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.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU PAŹDZIERNIK 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
19.10.2020	20.10.2020	21.10.2020	22.10.2020	23.10.2020
<p>Kapuśniak SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kapusta, pieprz ziołowy, majeranek</p>	<p>Krem z brokułów z grzankami SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, brokuły, chleb tostowy (mąka pszenna, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, 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, ryż</p>	<p>Barszcz ukraiński SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, seler, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, fasola czerwona, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy SKŁAD:Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, seler, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron (mąka pszenna, jaja) truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym, kasza bulgur, mizeria, Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Kurczak (filet), sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, kasza bulgur (pszenica durum) , koper, marchew, jogurt (mleko pasteryzowane, żywe struktury bakterii), cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</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 mlekowych),</p>	<p>Kotleciki pożarskie, ziemniaki młode, sałatka z pomidorów ze śmietaną, Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Filet z uda z kurczaka, pietruszka,cebula, ziemniaki, masło (Śmietanka), sól pieprz, czosnek, jaja, mąka pszenna, bułka pszenna tarta kapusta pekińska, kukurydza, majonez (olej rzepakowy, woda, ocet, cukier, żółtko jaja kurzego, musztarda(woda gorczyca, ocet sól) koper, jabłka, cytryna,</p>	<p>Filet z miruny, ziemniaki młode, surówka z kiszanej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Filet z ryby (miruna) jaja, bułka pszenna tarta, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, mąka pszenna, ziemniaki, masło (Śmietanka), kapusta biała kiszona, 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.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU PAŹDZIERNIK 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
26.10.2020	27.10.2020	28.10.2020	29.10.2020	30.10.2020
<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 makaronem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Zupa Fasolowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, liść laurowy, pieprz ziołowy, majeranek</p>	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p>Krupnik SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, kasza jęczmienna, natka pietruszki,</p>
<p>Gulasz drobiowy , ryż, surówka z kapusty, kompot wieloowocowy SKŁAD: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, ryż, ziemniaki, kapusta, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>	<p>Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym, kopytka, Mizeria. Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Szynka wieprzowa, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka pszenna, mąka ziemniaczana , cytryna jajka, masło (Śmietanka), ogórki, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak), pieprz ziołowy, śmietana</p>	<p>Filet z kurczaka nadziewany szpinakiem, Ziemniaki, fasolka szparagowa z bułką tartą. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Kurczak (filet), sól, papryka czerwona mielona, papryka czerwona świeża, czosnek granulowany, ziemniaki, masło (Śmietanka), fasolka szparagowa ,bułka tarta,woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Karkówka z pieca w sosie własnym, Kasza gryczana, buraczki, kompot wieloowocowy SKŁAD: Karkówka, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, ziemniaki, kasza gryczana, buraki, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>	<p>Naleśniki z twarogiem, polane jogurtem truskawkowym, 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>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</p>				