

# MENU LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
2.11.2020	3.11.2020	4.11.2020	5.11.2020	6.11.2020
<p><b>KRUPNIK</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, kasza jęczmienna, natka pietruszki,</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>)</p>	<p><b>Pomidorowa z ryżem</b></p> <p>SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, ryż</p>	<p><b>Krem z groszku z grzankami</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, groszek zielony, ziemniaki, cytryna, chleb tostowy (mąka <u>pszenna</u>, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>	<p><b>Zupa buraczkowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p><b>MAKARON W SOSIE ŚMIETANOWYM Z BROKUŁAMI I KURCZAKIEM</b></p> <p>SKŁAD: Makaron (mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>), śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych, kurczak (filet z piersi), brokuły.</p>	<p><b>Pałka z kurczaka., Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wielowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, masło (<u>Śmietanka</u>), marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>PULPECIKI WIEPRZOWE W SOSIE PIECZARKOWYM. ZIEMNIAKI, BURACZKI.</b></p> <p>SKŁAD: Mięso wieprzowe, sól, pieprz, czosnek, <u>jaja</u>, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii <u>mlekowych</u>), <u>mąka</u>, ziemniaki, masło, buraki, cytryna, pieprz ziołowy, Jabłko, cytryna</p>	<p><b>Filet z kurczaka w sosie jogurtowo-koperkowym, kasza bulgur, surówka z kapusty pekińskiej, Kompot wielowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Kurczak (filet), sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, kasza bulgur (<u>pszenica</u> durum), koper, marchew, jogurt (<u>mleko</u> pasteryzowane, żywe struktury bakterii), cytryna, kapusta pekińska, kukurydza, najonez, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>	<p><b>Kotleciki rybne, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty. Kompot wielowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Filet z <u>ryby</u> (np. miruna) <u>jaja</u>, bułka <u>pszenna</u> tarta, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, podgardle wieprzowe, ziemniaki, masło (<u>Śmietanka</u>), 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 LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
9.11.2020	10.11.2020	11.11.2020	12.11.2020	13.11.2020
<p><b>Kapuśniak</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kapusta, pieprz ziółowy, majeranek</p>	<p><b>Żurek</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, śmietana 18% (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, kultury bakterii mlekowych, mączka chleba świętojańskiego),</p>	<p><b>WOLNE-ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI.</b></p>	<p><b>Pomidorowa z ryżem</b> SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, ryż</p>	<p><b>Krem z brokułów z grzankami</b> SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, brokuły, chleb tostowy (mąka <u>pszenna</u>, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>
<p><b>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy</b> SKŁAD:Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, <u>seler</u>, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron (mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>) truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>Schab w sosie myśliwskim, ziemniaki, surówka z marchewki z pomarańczą.Kompot z owoców sezonowych.</b> SKŁAD: Schab wieprzowy, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie czosnek, liść laurowy, mąka <u>pszenna</u>, kiełbasa śląska (, mięso wieprzowe 86%, woda, sól, glukoza, aromaty (zawiera <u>gorczyce</u>)), ogórek kiszony (koper włoski, chrzan), fasolka szparagowa, masło (Śmietanka pasteryzowana, <u>mleko</u>) ziemniaki Jabłka, cytryna</p>		<p><b>Pulpeciki z kurczaka w sosie śmietanowym, ziemniaki, Surówka wiosenna ze słonecznikiem, kompot z jabłek</b> SKŁAD: Kurczak(filet), sól pieprz, czosnek, <u>jaja</u>, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii <u>mlekowych</u>), mąka <u>pszenna</u>, ziemniaki, masło (<u>Śmietanka</u>), kapusta biała, marchew, ogórek świeży, rzodkiewka, olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p><b>Naleśniki z serkiem waniliowym i brzoskwiniami, polane jogurtem truskawkowym .Kompot wieloowocowy.</b> SKŁAD:.,sól,pieprz,mąka pszenna,jaja,olej rzepakowy.cukinia,, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> 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 LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
16.11.2020	17.11.2020	18.11.2020	19.11.2020	20.11.2020
<p><b>Zupa Ogórkowa</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)</p>	<p><b>Zupa pomidorowa z makaronem</b>                      SKŁAD:                      Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, makaron (mąka <b>pszenna, jaja</b>)</p>	<p><b>Barszcz biały</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, śmietana 18% (<b>śmietanka</b>) pasteryzowana, skrobia modyfikowana kukurydziana, kultury bakterii mlekowych, mączka chleba świętojańskiego),</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</p>	<p><b>Zupa Indyjska z ciecierzycą i grzankami</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, pomidory, ciecierzycyca, imbir, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek, , chleb tostowy (mąka <b>pszenna</b>, ocet olej rzepakowy, drożdże, woda)</p>
<p><b>Gulasz wołowo-wieprzowy z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza jęczmienna, kompot wieloowocowy</b>                      SKŁAD : Szynka wieprzowa, karkówka wołowa, pomidory, czosnek, cebula, sól, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b>, papryka czerwona, pietruszka, <b>seler</b>, Olej (rzepak), ziemniaki, marchew, kasza <b>jęczmienna</b> truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>Filet z kurczaka, ziemniaki, fasolka szparagowa Kompot z owoców sezonowych.</b>                      SKŁAD:                      Schab wieprzowy, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie czosnek, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b>, kielbasa śląska (, mięso wieprzowe 86%, woda, sól, glukoza, aromaty (zawiera <b>gorczyce</b>)), ogórek kiszony (koper włoski, chrzan), fasolka szparagowa, masło (Śmietanka pasteryzowana, <b>mleko</b>) ziemniaki Jabłka, cytryna</p>	<p><b>Karkówka z pieca w sosie własnym, Kasza gryczana, buraczki, kompot wieloowocowy</b>                      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><b>GOŁĄBKIE BEZ ZAWIJANIA W SOSIE POMIDOROWYM.ZIEMNIAKI, SAŁATKA Z OGÓRKÓW KISZONYCH.Kompot wieloowocowy.</b>                      SKŁAD:                      Mięso wieprzowe,sól,pieprz,czosnek,jaja. , skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych,koncentrat pomidorowy,Ogórkiki kiszonye,papryka,cebula,olej rzepakowy.</p>	<p><b>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym.Kompot wieloowocowy.</b>                      SKŁAD: Twaróg ( <b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, jogurt naturalny (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii <b>mlekowych</b>),</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 LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
23.11.2020	24.11.2020	25.11.2020	26.11.2020	27.11.2020
<p><b>Zupa Fasolowa</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, liść laurowy, pieprz ziołowy, majeranek</p>	<p><b>Krupnik</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, kasza <b>jęczmienna</b>, natka pietruszki,</p>	<p><b>Krem z groszku z grzankami</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, groszek zielony, ziemniaki, cytryna, chleb tostowy (mąka <b>pszenna</b>, ocet olej rzepakowy, cukier, drożdże, woda)</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka <b>pszenna, jaja</b>)</p>	<p><b>Barszcz ukraiński</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, fasola czerwona, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p><b>Kurczak z warzywami, ryż, surówka z marchewki i selera, kompot wieloowocowy</b>                      SKŁAD:                      Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziele angielskie, liść laurowy, ryż, ziemniaki, marchewka, seler, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>	<p><b>Bitki wieprzowe duszone w sosie własnym, kasza gryczana, Surówka z kapusty czerwonej. Kompot z owoców sezonowych.</b>                      SKŁAD:                      Szyńka wieprzowa, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b>, mąka ziemniaczana, cytryna <b>jajka</b>, masło (<b>Śmietanka</b>), ogórki, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak), pieprz ziołowy, <b>śmietana</b></p>	<p><b>Pierogi ruskie, surówka z białej kapusty, Kompot wieloowocowy.</b>                      SKŁAD:                      Twaróg (<b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), ziemniaki, <b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>, kapusta biała, marchew, sól, cukier, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, jogurt naturalny (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii <b>mlekowych</b>),</p>	<p><b>Kotleciki pożarskie, ziemniaki młode, sałatka z ogórków kiszonych z sałatą lodową, Kompot z owoców sezonowych.</b>                      SKŁAD:                      Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, ziemniaki, masło (<b>Śmietanka</b>), sól pieprz, czosnek, <b>jaja</b>, mąka <b>pszenna</b>, bułka <b>pszenna</b> tarta kapusta pekińska, kukurydza, majonez (olej rzepakowy, woda, ocet, cukier, żółtko <b>jaja</b> kurzego, musztarda (woda <b>gorczyca</b>, ocet sól) koper, jabłko, cytryna, sałata lodowa, marchewka, czarnuszka.</p>	<p><b>Filet z miruny, ziemniaki młode, surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</b>                      SKŁAD:                      Filet z <b>ryby</b> (miruna) <b>jaja</b>, bułka <b>pszenna</b> tarta, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, mąka <b>pszenna</b>, ziemniaki, masło (<b>Śmietanka</b>), 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 LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
30.11.2020				
<p><b>Zupa Ogórkowa</b>                      SKŁAD:                      Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)</p>				
<p><b>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy</b>                      SKŁAD: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, <u>seler</u>, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron (mąka <u>pszenna, jaja</u>) truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>				
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( <b>zaznaczono czerwoną czcionką</b>)                      1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				