

MENU ŚNIADANIA LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
2.11.2020	3.11.2020	4.11.2020	5.11.2020	6.11.2020
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym, papryka. Jogurt naturalny z bananem i gorzką czekoladą.</p> <p>SKŁAD: herbata owocowa (owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), papryka, jogurt naturalny (MLEKO pasteryzowane częściowo odtłuszczone, białka MLEKA, odtłuszczone MLEKO w proszku, żywe kultury bakterii jogurtowych), banany, czekolada gorzka (miazga kakaowa, cukier, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu, tłuszcz kakaowy, emulgatory (lecytyna SOJOWA i E476), aromat, Masa kakaowa minimum 64%)</p>	<p>MELISA, Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo mieszane z masłem, pasztetem z cukinii i rzodkiewką. OWOCE</p> <p>SKŁAD: Płatki owsiane (ziarno owsa), mleko, jabłko, rodzynek, masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), cukinia, cebula, marchewka, czosnek, oliwa,</p> <p>Bułka tarta, kurkuma, kasza manna, pieprz, sól,</p>	<p>Kakao, Pieczywo pszenne z wędliną z drobiu/serem żółtym i rzodkiewką. Kisiel z owoców leśnych.</p> <p>SKŁAD: Mleko, kakao, masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), jaja, rzodkiewka, ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), rzodkiewka,</p>	<p>Płatki czekoladowe z mlekiem (Pieczywo pszenne z jajkiem i rzodkiewką. Herbata owocowa. Owoce.</p> <p>SKŁAD: Płatki czekoladowe (mąki 73,1%: PSZENNA, PSZENNA pełnoziarnista 26,4%, kukurydziana, cukier, syrop glukozowy, kakao 5,4%, tłuszcz palmowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 1,5%, sól, emulgator: lecytyny (z SOI), aromaty), mleko, masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wędlina drobiowa (filet z kurczaka, papryka słodka, sól, czosnek granulowany, olej), nasiona chia, kakao, miód</p>	<p>Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Owoce, Herbata czarna.</p> <p>SKŁAD: Twaróg (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), mleko, rzodkiewka, szczypior, orzechy włoskie, masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), jabłka, herbata czarna</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 ŚNIADANIA LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
9.11.2020	10.11.2020	11.11.2020	12.11.2020	13.11.2020
<p>Pasta z makreli, z pietruszką i papryką/ Pieczywo mieszane z wędliną. Owoce, mleko</p> <p>SKŁAD: <u>Mleko</u>, makrela wędzona (makrela, sól). Twaróg ((<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), pietruszka, papryka, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), jabłka</p>	<p>Kawa zbożowa, Parówki drobiowe, pół kromki pieczywa z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce.</p> <p>SKŁAD: Mleko, kawa zbożowa (zboża 78%, cykoria, jęczmień i produkty pochodne żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, jęczmień i produkty pochodne, żyto i produkty pochodne, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka MLEKA (łącznie z LAKTOZĄ), hydrolizowane białko słonecznika, przyprawy (w tym: papryka, pieprz, imbir), glukoza, cukier, przeciwutleniacz: kwas L-askorbinowy (witamina C), ekstrakty przypraw, aromaty, octany sodu, azotyn sodu, masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ketchup(pomidory, cukier, skrobia modyfikowana kukurydziana, sól, regulatory kwasowości - kwas octowy i kwas cytrynowy, naturalne aromaty, przyprawy), papryka, rzodkiewka, jabłka</p>	<p>WOLNE-ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI.</p>	<p>Kasza manna na mleku z cynamonem i rodzynkami (Pieczywo pszenne z masłem, wędliną drobiową i ogórkiem kiszonym). Sok z marchwi i jabłka. Herbata owocowa</p> <p>SKŁAD: Kasza manna (z <u>pszenicy</u>), <u>mleko</u>, cynamon, rodzynki, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wędlina drobiowa (filet z kurczaka, olej, czosnek granulowany, papryka słodka, sól), ogórki kiszone, jabłka, herbata owocowa ((owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), figi suszone, pestki dyni suszone</p>	<p>Herbata miętowa, Płatki kukurydziane z mlekiem (Pieczywo mieszane z hummusem i ogórkiem świeżym). Owoce.</p> <p>SKŁAD: płatki kukurydziane (grys kukurydziany, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego. melasa cukru trzcinowego, Fosforany sodu (e 339) , substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy)), <u>mleko</u>, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), hummus(ciecioraka, czosnek, sól, papryka wędzona) ogórek świeży, jabłko, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>)</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 ŚNIADANIA LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
16.11.2020	17.11.2020	18.11.2020	19.11.2020	20.11.2020
<p>Herbata czarna, Pieczywo mieszane z masłem, wędliną, roszką i papryką.</p> <p>Owoce</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), szczypiorek, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), roszonka, papryka, jabłka</p>	<p>Herbata owocowa, zacierka z mlekiem (Pieczywo mieszane z serem żółtym i ogórkiem świeżym). Pralinki figowe.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), płatki kukurydziane (grys kukurydziany, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, melasa cukru trzcinowego, Fosforany sodu (e 339), substancje wzbogacające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy)), <u>mleko</u>, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), ogórek świeży, jabłko, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>)</p>	<p>Herbata owocowa, Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo mieszane z masłem, pasztetem i ogórkiem kiszonym. Sok z marchwi i jabłka</p> <p>SKŁAD: <u>Płatki owsiane(ziarno owsa), mleko, jabłko, rodzynek, masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), łożopka wieprzowa, wątróbka drobiowa, bułka tarta, czosnek, olej, sól, pieprz, , ogórki kiszone, herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy)</u></p>	<p>Mięta, Jajecznicza ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Galaretka z pianką o smaku agrestowym z selerem naciowym</p> <p>SKŁAD: Mięta, <u>jaja</u>, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), szczypiorek, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), galaretka agrestowa (cukier, substancja zagęszczająca: żelatyna wieprzowa, regulator kwasowości: kwas cytrynowy, aromat,) <u>seler</u> naciowy.</p>	<p>Kawa zbożowa, Pasta z jaja i twarogu ze szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Owoce.</p> <p>SKŁAD: Mleko, kawa zbożowa(<u>zboża</u> 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykorii, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykorii, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne), <u>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, musztarda (woda, GORCZYCA, ocet spirytusowy, cukier, sól, przyprawy), sól, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości: kwas mlekowy, substancje zagęszczające: guma guar, guma</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)
 1.ZBOŻA zawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU ŚNIADANIA LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
23.11.2020	24.11.2020	25.11.2020	26.11.2020	27.11.2020
<p>Rumianek, Płatki kukurydziane z mlekiem (Pieczywo mieszane z serem żółtym i papryką). Owoce.</p> <p>SKŁAD: Rumianek), płatki kukurydziane (grys kukurydziany, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego. melasa cukru trzcinowego, Fosforany sodu (e 339) , substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy)), <u>mleko</u>, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), ogórek świeży, jabłko, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>)</p>	<p>Kasza manna na mleku z cynamonem i siemieniem lnianym (Pieczywo pszenne z masłem, wędliną drobiową i ogórkiem kiszonym). owoce Herbata owocowa SKŁAD: <u>Kasza manna (z pszenicy), mleko, cynamon, siemie lniane, masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wędlina drobiowa (filet z kurczaka, olej, czosnek granulowany, papryka słodka, sól), ogórki kiszone, jabłka, herbata owocowa ((owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, konce</u></p>	<p>Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Budyń czekoladowy. Herbata z melisy</p> <p>SKŁAD: Jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), <u>mleko</u>, skrobia ziemniaczana, żółtko <u>jaja</u>, kakao, melisa</p>	<p>Pieczywo pszenne z wędliną z drobiu/serem żółtym i rzodkiewką Ciasto bananowe. Mięta</p> <p>SKŁAD: Mięta, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), ciasto, mąka, miód, banany. , wędlina drobiowa(filet z kurczaka, olej, sól, papryka słodka, czosnek granulowany)</p>	<p>Salatka z makreli z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z serem żółtym. Owoce, herbata z melisy</p> <p>SKŁAD: <u>Melisa, makrela wędzona(makrela, sól), kukurydza, groszek, jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko JAJA w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper), masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%). majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko JAJA w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper.),</u></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 ŚNIADANIA LISTOPAD 2020



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
30.11.2020				
<p>Płatki czekoladowe z mlekiem (Pieczywo pszenne z wędliną drobiową i rzodkiewką) Herbata owocowa.owoce</p> <p>SKŁAD: Płatki czekoladowe (mąki 73,1%: PSZENNA, PSZENNA pełnoziarnista 26,4%, kukurydziana, cukier, syrop glukozowy, kakao 5,4%, tłuszcz palmowy, kakao o obniżonej zawartości tłuszczu 1,5%, sól, emulgator: lecytyny (z SOI), aromaty), mleko, masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wędlina drobiowa(filet z kurczaka, papryka słodka, sól, czosnek granulowany, olej), nasiona chia, kakao, miód</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>				