

MENU LISTOPAD 2020



| PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--|---|--|---|---|
| 2.11.2020 | 3.11.2020 | 4.11.2020 | 5.11.2020 | 6.11.2020 |
| <p>KRUPNIK</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, kasza jęczmienna, natka pietruszki,</p> | <p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka <u>pszenna, jaja</u>)</p> | <p>Pomidorowa z ryżem</p> <p>SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,ryż</p> | <p>Krem z groszku z grzankami</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>Zupa buraczkowa</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p> |
| <p>MAKARON W SOSIE ŚMIETANOWYM Z BROKUŁAMI</p> <p>SKŁAD: Makaron (mąka <u>pszenna, jaja</u>), śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, mączka chleba świętojańskiego, kultury bakterii mlekowych,;,brokuły.</p> | <p>Cukinia faszerowana kaszą jaglaną z pomidorami, Ziemniaki, Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Cukinia, kasza jagłana, pomidory, papryka wędzona, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, masło (<u>Śmietanka</u>), marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) cukier, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p> | <p>KOTLECICKI Z KASZY GRYCZANEJ Z SALSA PAPRYKOWO-POMIDOROWĄ.Ziemniaki Buraczki,Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Kasza gryczana,pomidory,papryka mielona słodka,sól,cebula,jaja,czosnek granulowany</p> | <p>WARZYWA PIECZONE Z FASOLĄ,KASZA BULGUR,SURÓWKA Z KAPUSTY,KOMPOT WIELOOWOCOWY.</p> <p>SKŁAD: Papryka,cukinia,fasola biała,czosnek granulowany,papryka słodka,sól.olej rzepakowy.kasza bulgur,kapusta,cytryna.</p> | <p>Papryka faszerowana ryżem i pieczarkami, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Papryka,ryż,pieczarki, 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>Kapuśniak SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kapusta, pieprz ziółowy, majeranek</p> | <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>WOLNE-ŚWIĘTO NIEPODLEGŁOŚCI.</p> | <p>Pomidorowa z ryżem SKŁAD: Woda, Koncentrat pomidorowy(pomidory), marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, ryż</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>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, surówka z marchewki i pomarańczą Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Brokuł, pomidory, papryka, czosnek, sól, 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>Kotleciki z selera w sosie z zielonych warzyw., ziemniaki, Surówka wiosenna ze słonecznikiem, kompot z jabłek SKŁAD: Seler, brokuł, szpinak), 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>Naleśniki z serkiem waniliowym i brzoskwiniami polane jogurtem naturalnym SKŁAD: Ziemniaki, sól, pieprz, mąka pszenna, jaja, olej rzepakowy, cukinia,, śmietana 18 % (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 LISTOPAD 2020



| PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|---|---|--|---|---|
| 16.11.2020 | 17.11.2020 | 18.11.2020 | 19.11.2020 | 20.11.2020 |
| <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>Barszcz biały 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 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>Gulasz z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza jęczmienna, kompot wieloowocowy SKŁAD : , , 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>Leczo wegetariańskie z papryką i cukinią, ziemniaki, fasolka szparagowa Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Papryka,cukinia,pomidory, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie czosnek, liść laurowy, mąka pszenna, kiełbasa 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>Pieczone kotlety z groszku zielonego, sos śmietanowo-koperkowy, kasza gryczana,buraczki. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Groszek konserwowy, mąka kukurydziana, jaja, czosnek granulowany, sól, ziemniaki, masło (śmietanka,buraki, 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> | <p>Złociste kotleczki jaglane z tartą marchewką, salsa paprykowo- pomidorowa, ziemniaki,sałatka ogórków kiszonych, 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>Makaron z twarogiem 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 LISTOPAD 2020



| PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--|---|---|---|--|
| 23.11.2020 | 24.11.2020 | 25.11.2020 | 26.11.2020 | 27.11.2020 |
| <p>Zupa Fasolowa SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, liść laurowy, pieprz ziołowy, majeranek</p> | <p>Krupnik SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, kasza jęczmienna, natka pietruszki,</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>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna, jaja)</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>Ryż z warzywami, surówka z kapusty, kompot wieloowocowy SKŁAD: Brokuł, marchewka, kalafior, 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>Kotleciki gryczane z salsa paprykową, kasza gryczana, Surówka z kapusty czerwonej. Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Kasza gryczana, cebula, jaja, czosnek, 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>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 ziemniaczane, pieczarki pieczone z cebulką, sałatka z ogórków kiszonych z sałatą lodową, Kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Kasza jagłana, 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, jabłko, cytryna,</p> | <p>Kotleciki z selera w sosie z warzyw zielonych, ziemniaki młode, surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Seler, brokuł, szpinak, 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 LISTOPAD 2020



| PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--|--------|-------|----------|--------|
| 30.11.2020 | | | | |
| <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>Spaghetti z granulatem sojowym , kompot wieloowocowy SKŁAD:Granulat sojowy, 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 : (zaznaczono czerwoną czcionką) 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p> | | | | |