

# MENU STYCZEŃ 3xbez 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
3.01.2022	4.01.2022	5.01.2022	6.01.2022	7.01.2022
<p><b>Zupa jarzynowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p><b>Zupa Fasolowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, cukier, liść laurowy, pieprz ziołowy, majeranek.</p>	<p><b>Zupa Ogórkowa</b></p> <p>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>WOLNE!!!!</b></p>	<p><b>Krem z groszku</b></p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>
<p><b>Spaghetti Carbonara</b></p> <p>SKŁAD: mąka pszenna, jajka, <b>śmietanka</b> 18%(roślinna), boczek, cebula, olej rzepakowy.</p>	<p><b>Filet z kurczaka, ziemniaki ,Buraczki , Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: Kurczak (filet z piersi), ziemniaki, buraki, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, , skrobia kukurydziana, <b>mąka kukurydziana</b>, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p><b>Pulpeciki z indyka w sosie pomidorowym, kasza jagłana ,Surówka z kapusty pekińskiej. kompot z jabłek</b></p> <p>SKŁAD: Mięso z indyka, sól pieprz, czosnek, <b>mąka kukurydziana</b>, ziemniaki, , skrobia kukurydziana, , kultury bakterii <b>mlekowych</b>)pomidory, kapusta pekińska, kukurydza, majonez.</p>		<p><b>Paluszki rybne z miruny ,ziemniaki , surówka z kapusty kiszonej. Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Filet z <b>ryby</b> ( miruna), , sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, , ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak) , truskawka, śliwka,</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 STYCZEŃ 3xbez 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
10.01.2022	11.01.2022	12.01.2022	13.01.2022	14.01.2022
<p>Zupa koperkowa</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>	<p>Żurek</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki,</p>	<p>Rosół z makaronem ryżowym.</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron .</p>	<p>Zupa Kalafiorowa</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, kalafior,</p>	<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, , kalafior, cebula, koper, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie ,kasza jęczmienna, kurczak.</p>
<p>Makaron w sosie z brokułami ,mini marchewką i kurczakiem, Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Makaron, skrobia kukurydziana, : Kurczak (filet z piersi), brokuły, mini marchewka, olej rzepakowy, śliwka, agrest, porzeczka</p>	<p>Nuggetsy z ryżem ,sos czosnkowo-majonezowy ,marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Filet z kurczaka, , sol, woda, pieprz, , mąka <b>kukurydziana</b> , cytryna ,czosnek, ryż ,marchewka ,jabłko . truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Kotleciki pożarskie, ziemniaki, Surówka z kapusty czerwonej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, ziemniaki, sól pieprz, czosnek ,kapusta czerwona, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier,</p>	<p>Schab w sosie myśliwskim, kasza gryczana, fasola szparagowa. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Mięso wieprzowe, ogórek kiszony, kiełbasa zwyczajna ,skrobia ziemniaczana, cebula, olej, fasola szparagowa ,kasza gryczana, woda, truskawka, śliwka,</p>	<p>Placki ziemniaczane z cukinią .Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Ziemniaki, mąka <b>kukurydziana</b>, jaja, cukinia truskawki, 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>				
<p><b>MENU STYCZEŃ 3X BEZ 2022</b></p>				
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK



17.01.2022	18.01.2022	19.01.2022	20.01.2022	21.01.2022
<b>Zupa koperkowa</b>  SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.	<b>Zupa Fasolowa</b>  SKŁAD: Woda, marchew, <b>seler</b> , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, cukier , liść laurowy, pieprz ziołowy, majeranek.	<b>Krem z dyni</b>  SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b> , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, dynia.	<b>Rosół z makaronem</b>  SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, <b>seler</b> , pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron .	<b>Barszcz Ukraiński</b>  SKŁAD: Woda, kurczak, marchew ,fasola czerwona, pietruszka, <b>seler</b> , cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek
<b>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy</b>  SKŁAD: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, <b>seler</b> , czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, Makaron bez glutenu.	<b>Kotleciki wieprzowe pieczone z kaszą gryczaną, sos pieczarkowy. Surówka colesław. kompot z jabłek</b>  SKŁAD: Mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, <b>mąka</b> , <b>kukurydziana</b> , kapusta biała, marchewka, jabłko, Kasza gryczana, pieczarki, śmietana 18%(roślinna).	<b>Pałka z kurczaka., Ziemniaki .Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy.</b>  SKŁAD: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko.	<b>Gołąbki bez zawijania, ziemniaki, surówka z marchewki i selera. Kompot wieloowocowy.</b>  SKŁAD: Łopatką(mięso wieprzowe), ziemniaki, marchew, seler, kapusta pekińska, ryż biały, sól, pieprz, papryka słodka, mąka kukurydziana. , truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka	<b>Naleśniki z twarożkiem polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</b>  SKŁAD: <b>Mąka kukurydziana</b> , olej rzepakowy,, mleko, sojowe. , woda, wanilia,, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.

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 STYCZEŃ 3 xbez 2022



PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

24.01.2022	25.01.2022	26.01.2022	27.01.2022	28.01.2022
<p>Zupa Ogórkowa</p> <p>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>Zupa Fasolowa</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, fasola biała, ziemniaki, cukier , liść laurowy, pieprz ziołowy, majeranek.</p>	<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Krem z brokułów.</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, brokuły.</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, pomidory, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron</p>
<p>Makaron z batatem i kurczakiem w sosie śmietanowym. Surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Batat, cebula, czosnek, marchewka, pietruszka,</p>	<p>Gulasz wołowo-wieprzowy z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza jaglana, kompot wieloowocowy</p> <p>SKŁAD : Szyńka wieprzowa, karkówka wołowa, pomidory, czosnek, cebula, sól, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy,</p>	<p>Kluski Śląskie</p> <p>Skład: skrobia ziemniaczana , woda , , czosnek, cebula, majeranek, sól, pieprz, olej rzepakowy</p>	<p>, Pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowym, ZIEMNIAKI, Colesław. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Filet z kurczaka, sól pieprz, czosnek, śmietana 18 % (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, roślinna), <b>mąka</b>, <b>kukurydziana</b>, ogórki , olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym,) Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Mąka kukurydziana, ryżowa, woda, drożdże, sól, jabłka, olej rzepakowy (rzepak), , , sól, woda, pieprz , , truskawki , skrobia kukurydziana, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( <b>zaznaczono czerwoną czcionką</b>) 1.ZBOŻA zawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				

## MENU STYCZEŃ 3xbez 2022

PONIEDZIAŁEK	WTOREK			
<b>31.01.2022</b>				
<p><b>Zupa Kalafiorowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, kalafior,</p>				
<p><b>Makaron penne ze szpinakiem, kurczakiem i śmietaną.</b></p> <p><b>Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: Makaron penne, szpinak, śmietana roślinna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, filet z kurczaka.</p>				