

# MENU STYCZEŃ WEGETARIAŃSKIE 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>, 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, 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, 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), cebula, olej rzepakowy.</p>	<p><b>Cukinia faszerowana kaszą jaglaną i pomidorami.Kompot wieloowocowy.Buraczki.</b></p> <p>SKŁAD: Cukinia,kasza jaglana,pomidory,czosnek, Cebula,natka pietruszki.Buraki,pieprz ziołowy,śliwka,agrest,porzeczka.</p>	<p><b>Kotleciki z selera w sosie z białych warzyw.Surówka z kapusty pekińskiej.Kasza kus kus.Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Seler,kasza manna,cebula,natka pietruszki,woda,skrobia ziemniaczania,pietruszk,kalafior,truskawka,śliwka,agrest,czarna porzeczka,cytryna.</p>		<p><b>Warzywa pieczone z fasolą, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej. kompot wieloowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Papryka, cukinia, fasola biała, czosnek granulowany, papryka słodka, sól, olej rzepakowy, ziemniaki, kapusta kiszona</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 WEGETARIAŃSKIE 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
10.01.2022	11.01.2022	12.01.2022	13.01.2022	14.01.2022
<p><b>Zupa koperkowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>	<p><b>Żurek</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, zakwas,</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron .</p>	<p><b>Zupa Kalafiorowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, kalafior,</p>	<p><b>Krupnik</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, cebula, koper, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kasza jęczmienna.</p>
<p>Makaron w sosie z brokułami, mini marchewką. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: <b>Makaron, skrobia kukurydziana, brokuły, mini marchewka, olej rzepakowy, śliwka, agrest, porzeczka</b></p>	<p><b>Nuggetsy z kalafiora, z ryżem, sos czosnkowo-majonezowy, marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: Kalafior, sol, woda, pieprz, mąka <b>pszenna</b>, cytryna <b>jajka</b>, majonez, czosnek, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>Leczo wegetariańskie z papryką i cukinią, ziemniaki, surówka z kapusty czerwonej. Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: Papryka, cukinia, pomidory, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie, czosnek, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b>, woda, sól, kapusta biała, marchewka.</p>	<p><b>Placki brokułowe z salsą paprykowo-pomidorowo, fasolka szparagowa, kasza gryczana, kompot z jabłek.</b></p> <p>SKŁAD: Brokuł, pomidory, papryka, czosnek, sól, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, Mąka <b>pszenna</b>, (<b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii <b>mlekowych</b>) <b>jaja</b>, marchew, seler.</p>	<p><b>Placki ziemniaczane z cukinią. Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>Skład: Ziemniaki, mąka <b>pszenna</b>, <b>jaja</b>, cukinia, truskawki, 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 STYCZEŃ WEGETARIAŃSKIE 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
17.01.2022	18.01.2022	19.01.2022	20.01.2022	21.01.2022
<p><b>Zupa koperkowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</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>Krem z dyni</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, dynia.</p>	<p><b>Rosół z makaronem</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron.</p>	<p><b>Barszcz Ukraiński</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, fasola czerwona, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p><b>Spaghetti z granulatem sojowym gotowane, kompot wieloowocowy</b></p> <p>SKŁAD: papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory), pietruszka, <b>seler</b>, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew,</p>	<p><b>Potrąka z batata z fasolą czerwoną. Surówka colesław, kasza gryczana. Kompot z jabłek.</b></p> <p>SKŁAD: Batat, fasola czerwona, pomidory, natka pietruszki, czosnek,</p>	<p><b>Złociste kotleciki jaglane z tartą marchewką, salsa paprykowo-pomidorowa, ziemniaki, marchewka z jabłkiem. Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: kasza jaglana, marchew, ziemniaki, marchewka, jabłko, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, <b>jaja</b>, <b>śmietana</b> 18% (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, skrobia kukurydziana, <b>mączka</b> chleba</p>	<p><b>Kotleciki z kaszy gryczanej z salsą paprykową. Ziemniaki, surówka z marchewki i selera. Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Kasza gryczana, jajko, mąka, czosnek, papryka, pomidory, sól, pieprz, ziemniaki, kapusta czerwona, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p><b>Naleśniki z twarogiem polane sosem waniliowym. Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: <b>Mąka pszenna</b>, <b>jaja</b>, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, cukier puder, <b>mleko</b>, , woda, wanilia, <b>śmietana</b>, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</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 STYCZEŃ WEGETARIAŃSKIE 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
24.01.2022	25.01.2022	26.01.2022	27.01.2022	28.01.2022
<p><b>Zupa Ogórkowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)</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 jarzynowa</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p><b>Krem z brokułów.</b></p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, brokuły.</p>	<p><b>Zupa Pomidorowa z makaronem</b></p> <p>SKŁAD: Woda, pomidory, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron</p>
<p><b>Makaron z batatem w sosie śmietanowym. Surówka z białej kapusty. Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>Skład: Batat, cebula, czosnek, marchewka, pietruszka,</p>	<p><b>Gulasz z pomidorami, warzywami okopowymi i soczewicą, kasza jęczmienna, kompot wieloowocowy</b></p> <p>SKŁAD: pomidory, czosnek, cebula, sól, woda, pieprz, ziele angielskie, liść laurowy, papryka czerwona, pietruszka, <b>seler</b>, Olej (rzepak),</p>	<p><b>Kluski śląskie. Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>Skład: <b>Mąka pszenna</b>, <b>jaja</b>, woda, ziemniak, czosnek, cebula, sól, pieprz, olej rzepakowy</p>	<p><b>Kotleciki z kalafiora w sosie śmietanowym, ZIEMNIAKI, Colesław. Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Kalafior, sól, pieprz, czosnek, <b>jaja</b>, śmietana 18% (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, roślinna), <b>mąka pszenna, kukurydziana</b>, ogórki, śmietana, olej rzepakowy (rzepak) jabłka, cytryna</p>	<p><b>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym,) Kompot wieloowocowy.</b></p> <p>SKŁAD: Mąka, woda, drożdże, sól, jabłka, olej rzepakowy (rzepak), sól, woda, pieprz, jogurt naturalny, truskawki, skrobia kukurydziana, 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 STYCZEŃ WEGETARIAŃSKIE 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 i śmietaną.</b> <b>Kompot z owoców sezonowych.</b></p> <p>SKŁAD: Makaron penne, szpinak, śmietana roślinna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>				