

## MENU ŚNIADANIA 3xbez STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
3.01.2022	4.01.2022	5.01.2022	6.01.2022	7.01.2022
Herbata owocowa, Pieczywo bezglutenowe z sałatą i wędlna drobiowa , papryka, Mus owocowy 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), chleb bezglutenowy , papryka, owoce ,	Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo bezglutenowe, ketchup. cząstki warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce. SKŁAD: parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, ketchup, rzodkiew, papryka, marchewka,	herbata, Pasta z soczewicy, chleb bezglutenowy, szczypior. bez glutenu (wyrób własny). Kisiel z wiśni (własny wyrób) SKŁAD: Herbata sól, przyprawy), soczewica, czosnek, sok z cytryny,	WOLNE!!!!!!	Herbata czarna, Pieczywo bezglutenowe z pastą z fasoli białej (wyrób własny) i rzodkiewką. Owoce. SKŁAD: Herbata owocowa, chleb bezglutenowy, rzodkiewka, fasola biała, rzodkiewka,

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 3xbez STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
10.01.2022	11.01.2022	12.01.2022	13.01.2022	14.01.2022

<p>Płatki kukurydziane z mlekiem sojowym. Pieczywo bezglutenowe z wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Herbata owocowa. Owoce.</p> <p>SKŁAD: Płatki kukurydziane, <u>mleko sojowe</u>, <u>chleb bezglutenowy</u>, wędlina drobiowa(filet z kurczaka).</p>	<p>Herbata owocowa, płatki ryżowe z mlekiem sojowym (Pieczywo bezglutenowe Z wędliną. Ogórek świeży .Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa, płatki ryżowe, mleko sojowe, filet z kurczaka, ogórek, owoce.</p>	<p>Herbata owocowa, Pasta z soczewicy, chleb bezglutenowy papryka. bez glutenu(wyrób własny). Ciasto z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Herbata sól, przyprawy), soczewica, czosnek, sok z cytryny, mąka kukurydziana, olej, owoce, proszek do pieczenia, cynamon.</p>	<p>Herbata czarna, Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo bez glutenu z dżemem truskawkowym.) Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, płatki ryżowe, , sól, mleko sojowe, dżem truskawkowy,</p>	<p>Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem. pieczywo b ezglutenowe z wędliną. Owoce, herbata czarna.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, ryba-filet, sól), kukurydza, groszek, majonez (olej rzepakowy 69%, woda,</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 3 x bez STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>17.01.2022</b>	<b>18.01.2022</b>	<b>19.01.2022</b>	<b>20.01.2022</b>	<b>21.01.2022</b>
<p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo bez glutenu z wędliną drobiową i papryką). Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), płatki kukurydziane, substancje wzbogacające: witaminy, mleko sojowe, filet z kurczaka</p>	<p>(Pieczywo pszenne z wędliną i ogórkiem kiszonym. Herbata owocowa. Mus bananowo-jabłkowy.</p> <p>Skład: Chleb bezglutenowy, filet z kurczaka, ogórek kiszony, herbata owocowa, jabłko, banan</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałata i wędliną, papryka. Owoce.</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), chleb bezglutenowy, filet z</p>	<p>herbata, Pasta z soczewicy, chleb bezglutenowy papryka. bez glutenu(wyrób własny). Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny)</p> <p>SKŁAD: Herbata sól, przyprawy), soczewica, czosnek, sok z cytryny,</p>	<p>Herbata czarna, Płatki ryżowe na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo bezglutenowe, pasztetem z cukinii(wyrób własny) i rzodkiewką.OWOCE</p> <p>SKŁAD: Płatki ryżowe(<u>mleko</u>, jabłko, <u>rodzynek</u> chleb bez glutenu ,cukinia, cebula ,marchewka ,czosnek, oliwa , rzodkiewka, jabłko ,rodzynki,</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.ORZECY 7.SELER 8.GORCZYCA

## MENU ŚNIADANIA 3x bez STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
24.01.2022	25.01.2022	26.01.2022	27.01.2022	28.01.2022
<p>Herbata owocowa, Pieczywo bezglutenowe z sałatą i wędlna drobiowa , papryka,Owoce.</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), chleb bezglutenowy ,papryka, owoce ,</p>	<p>Herbata owocowa (Pieczywo bezglutenowe z wędlną ( wyrób własny) i rzodkiewką). Pralinki figowe.(wyrób własny).</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), płatki kukurydziane,mleko sojowe, chleb bezglutenowy, wędlna, rzodkiewka, jabłko,</p>	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem sojowym.Pieczeń rzymska.(własny wyrób)Ogórek kiszony.Owoce</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 wzbogacające: witaminy (niacyna. Kwas,mleko sojowe.</p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo bezglutenowe, ketchup. cząstki warzyw (papryka, rzodkiewka). Ciasto z owoców sezonowych</p> <p>SKŁAD: parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, ketchup, rzodkiew, papryka, marchewka,</p>	<p>Herbata owocowa,Pomidorowy paszтет z ciecierzycy.Pieczywo bez glutenu .Ogórek kiszony.Owoce.</p> <p>Skład: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy.Pomidory, pieprz,sól, Papryka wędzona, cieciorka,pomidory,ogórek kiszony,</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.ORZECY 7.SELER 8.GORCZYCA

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>31.01.2022</b>				
<p>Herbata czarna, Płatki jaglane z mlekiem sojowym i jabłkiem. Pieczywo mieszane z dżemem truskawkowym.) Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, płatki jaglane, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy)), <u>mleko sojowe</u>, dżem truskawkowy.</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>				