

# MENU ŚNIADANIA STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
3.01.2022	4.01.2022	5.01.2022	6.01.2022	7.01.2022
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym , papryka. Budyń czekoladowy .Herbata owocowa.</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 <u>mleka</u>), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, ),ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, zawartość tłuszczu 27%), papryka,roszponka.</p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo 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% (JĘCZMIEŃ, 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. masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u> ,<u>papryka</u>, <u>rzodkiewka</u> ,<u>chleb pszenny</u>, <u>chleb żytni</u> ,<u>mąka pszenna</u> ,<u>jaja</u>, <u>olej</u>, <u>miód</u>.,</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznica ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Kisiel z wiśni.(wyrób własny)</p> <p>SKŁAD: Herbata z owoców leśnych, <u>jaja</u>, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), szczypior, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),wiśnie,srobia ziemniaczana,cukier.</p>	<p>WOLNE!!!!!!</p>	<p>Twarożek z rzodkiewką i szczypiorkiem, posiekane orzechy włoskie, pieczywo mieszane z masłem. Owoce, Herbata czarna.</p> <p>SKŁAD: Twaróg ( <u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <u>mleko</u>, rzodkiewka, szczypior, <u>orzechy włoskie</u>, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), orzechy włoskie, szczypior, herbata 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 ŚNIADANIA 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. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Herbata owocowa. 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, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy))<u>mleko</u>, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas</p>	<p>Herbata owocowa, zacierka z mlekiem (Pieczywo mieszane Z serem żółtym.Ogórek świeży .Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy),makaron, 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),chleb żytni,filet z kurczaka, (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), ogórek świeży,masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>)</p>	<p>Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka.Ciasto z owoców sezonowych. Herbata owocowa.</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%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),koper ,papryka, Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy).Mąka pszenna,proszek do pieczenia,jaja,owoce,miód naturalny.</p>	<p>Herbata czarna, Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo mieszane z dżemem truskawkowym.)Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, płatki ryżowe, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, 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), chleb żytni , masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>),dżem truskawkowy.</p>	<p>Salatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z serem żółtym. Owoce, herbata czarna.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, ryba-filet, sól), kukurydza, groszek, jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko JAJA w proszku 2,5%, koper), masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%)chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty</p>

askorbinowy), wędlina drobiowa(filet z kurczaka), 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 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 czekoladowe z mlekiem. (Pieczywo mieszane z serem żółtym 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 jaglane, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy) <b>mleko</b>, chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b> (77%), chleb żytni,</p>	<p>Herbata owocowa. Pieczywo z masłem i pasztetem wieprzowym(własny wyrób), ogórek kiszony .Jogurt z bananem.</p> <p>Skład: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy ,mięso wieprzowe, ogórek kiszony ,masło ,mąka ,cebula , wątroбка, Chleb pszenny, chleb żytni, jaja. masło(śmietanka pasteryzowana z <b>mleka</b></p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym , papryka. Owoce .Herbata owocowa.</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 <b>mleka</b>), chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b> (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże), ,ser żółty (<b>mleko</b>, sól, kultury bakterii</p>	<p>Kawa zbożowa, Pasta z jaja i twarogu ze szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny)</p> <p>SKŁAD: Mleko, kawa zbożowa <b>zboża</b> 78% (JĘCZMIEŃ, ŻYTO), cykorja, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEŃ, ŻYTO), cykorja, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), <b>jaja</b>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <b>JAJA</b> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, musztarda (woda, GORCZYCA, ocet</p>	<p>Herbata czarna, Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo mieszane z masłem, pasztetem z cukinii(wyrób własny) i rzodkiewką.OWOCE</p> <p>SKŁAD: <b>Płatki owsiane(ziaro owsa)</b>, <b>mleko</b>, jabłko, rodzyнки, <b>masło(śmietanka pasteryzowana z mleka)</b>, chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b> (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),cukinia, cebula ,marchewka ,czosnek, oliwa, rzodkiewka, jabłko ,rodzyńki,mleko.</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 STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>24.01.2022</b>	<b>25.01.2022</b>	<b>26.01.2022</b>	<b>27.01.2022</b>	<b>28.01.2022</b>
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym , 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), masło(śmietanka pasteryzowana z <b>mleka</b>), chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, ),ser żółty (<b>mleko</b>, sól, kultury bakterii mlekowych, zawartość tłuszczu 27%), papryka, roszponka.</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznica ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Kulki daktylowe.</p> <p>SKŁAD: Herbata z owoców leśnych, <b>jaja</b>, masło(śmietanka pasteryzowana z <b>mleka</b>), szczypior, chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b> (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wiśnie, srobia ziemniaczana, cukier. Daktyle, stonecznik Pestki dyni, śliwki suszone.</p>	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem. 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, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy))<b>mleko</b>, masło(śmietanka pasteryzowana z <b>mleka</b>), chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b></p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Ciasto z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Mleko, kawa zbożowa (zboża 78%, cykoria, jęczmień i produkty pochodne żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEŃ, ŻYTO), cykoria, jęczmień i produkty pochodne, żyto i produkty pochodne, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia</p>	<p>Herbata owocowa, Pomidorowy paszтет z ciecierzycy. Pieczywo mieszane z masłem. 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, masło, ogórek kiszony, kasza manna, chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b></p>

		(77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas.	ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka MLEKA (łącznie z LAKTOZĄ), hydrolizowane białko. masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u> , <u>papryka</u> , <u>rzodkiewka</u> , <u>chleb pszenny</u> , <u>chleb żytni</u> , <u>mąka pszenna</u> , <u>jaja</u> , <u>olej</u> , <u>miód</u> ., <u>owoce</u> .	(77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy)
--	--	--	--	--

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

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
31.01.2022				
<p>Herbata czarna, Płatki jaglane z mlekiem i jabłkiem. Pieczywo mieszane z dżemem truskawkowym.)Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, płatki jaglane, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, 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), chleb żytni , masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>),dżem truskawkowy.</p>				
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( <u>zaznaczono czerwoną czcionką</u>) 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				