

MENU MAJ BEZ NABIAŁU 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
2.05.2022	3.05.2022	4.05.2022	5.05.2022	6.05.2022
<p>Zupa koperkowa</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>	<p>ŚWIĘTO!!!!</p>	<p>Zupa kalafiorowa</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Krem z białych warzyw ze słonecznikiem.</p> <p>SKŁAD: Woda, kuczak, cebula, kalafior, Pietruszka, seler, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pestki słonecznika.</p>	<p>Krupnik</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, kalafior, cebula, koper, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, kasza jęczmienna, kurczak.</p>
<p>Makaron z avocado i bananem i sosem truskawkowym</p> <p>SKŁAD: avocado, banan), mąka kukurydziana, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>		<p>Waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Mąka RYŻOWA, budyń, olej rzepakowy, puder, mleko sojowe, budyń, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Gulasz wołowo-wieprzowy z soczewicą. Kasza jęczmienna. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Mieso wieprzowe, wołowe, pomidory, koncentrat pomidorowy, cebula, soczewica, kasza jęczmienna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona</p>	<p>Kotleciki rybne, ziemniaki, surówka z kapusty kiszanej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Filet z ryby (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 MAJ BEZ NABIAŁU 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
9.05.2022	10.05.2022	11.05.2022	12.05.2022	13.05.2022
<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Krem z brokuła</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, brokuł.</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, pomidory, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron</p>	<p>Zupa ziemniaczana z boczkiem i kiełbasą.</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, seler, cebula, ziemniaki, boczek, kiełbasa, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Barszcz Ukraiński</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, fasola czerwona, pietruszka, seler, cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Makaron z batatem i kurczakiem w sosie śmietanowym. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Batat, cebula, czosnek, marchewka, pietruszka,</p>	<p>Kotleciki wieprzowe pieczone z ziemniakami, sos pieczarkowy. Mizeria. Kompot z jabłek</p> <p>SKŁAD: Mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, jaja, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, roślinna), mąka pszenna, kukurydziana, ogórek, śmietana, szczypior, Ziemniaki, pieczarki, śmietana 18%(roślinna).</p>	<p>Naleśniki z jabłkiem polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Mąka kukurydziana, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>	<p>Schab w sosie myśliwskim, kasza gryczana, kapusta czerwona. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Mięso wieprzowe, ogórek kiszony, kiełbasa zwyczajna, skrobia ziemniaczana, cebula, olej, kapusta czerwona, kasza gryczana, woda, truskawka, śliwka,</p>	<p>Placki ziemniaczane z marchewką. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Ziemniaki, mąka pszenna, jaja, 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 MAJ BEZ NABIAŁU 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
16.05.2022	17.05.2022	18.05.2022	19.05.2022	20.05.2022
<p>Zupa fasolowa SKŁAD: Woda, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, fasola biała</p>	<p>Rosół z makaronem SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron .</p>	<p>Zupa gotąbkowa SKŁAD: Woda, topatka wieprzowa, marchew, pietruszka, seler, cebula, kapusta biała, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, pomidory, ryż.</p>	<p>Krem z marchewki SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem. SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, pieczarki.</p>
<p>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy SKŁAD: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, seler, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew,</p>	<p>Kotleciki pożarskie, ziemniaki, Surówka z kapusty czerwonej. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, ziemniaki, sól pieprz, czosnek, kapusta czerwona, majonez, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier,</p>	<p>Kluski śląskie polane sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy. Skład: Skrobia ziemniaczana, truskawki, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</p>	<p>Nuggetsy z ryżem ,sos czosnkowo-majonezowy ,marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych. SKŁAD: Filet z kurczaka, , sol, woda, pieprz, , mąka pszenna , cytryna jajka, majonez, czosnek, ryż ,marchewka ,jabłko . truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Filet z miruny , ziemniaki , surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy. SKŁAD: Filet z ryby (miruna), , sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, , ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak)</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 MAJ BEZ NABIAŁU 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
23.05.2022	24.05.2022	25.05.2022	26.05.2022	27.05.2022
<p>Zupa Ogórkowa</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, ogórek kiszony (koper włoski, chrzan)</p>	<p>Kapuśniak</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, kapusta, pieprz ziołowy, majeranek</p>	<p>Krem z groszku</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, pomidory, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron</p>	<p>Zupa Buraczkowa</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, marchew, pietruszka, seler, cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Wieprzowina z kapustą i łazankami. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Łopatka wieprzowa, kapusta świeża, kapusta kiszona, majeranek, kiełbasa zwyczajna, koncentrat pomidorowy.</p>	<p>Pieczone uda z kurczaka bez kości, ziemniaki, surówka z kapusty pekińskiej, ogórka i kukurydzy.</p> <p>SKŁAD: Kurczak, ziemniak, kapusta pekińska, kukurydza, majonez, ogórek, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko..</p>	<p>Pulpeciki wieprzowe w sosie warzywnym. Kasza gryczana. Sałatka z ogórków kiszonych. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Łopatka wieprzowa, warzywa, cebula, Jaja, kasza gryczana, ogórek kiszony, musztarda, olej, papry</p>	<p>Pałka z kurczaka., Ziemniaki .Marchewka z jabłkiem. Kompot wieloowocowy.</p> <p>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.</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym,) Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁAD: Mąka kukurydziana, woda, drożdże, sól, jabłko, olej rzepakowy (rzepak), , , sól, woda, pieprz „truskawki”, skrobia kukurydziana, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest,</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 MAJ BEZ NABIAŁU 2022

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
30.05.2022	31.05.2022			
<p>Zupa kalafiorowa</p> <p>SKŁAD: Woda, marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Zupa Pomidorowa z ryżem.</p> <p>SKŁAD: Woda, kurczak, pomidory, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż</p>			
<p>Spaghetti A'la Matriciana. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Kurczak,boczek,cebula,czosnek, Pomidory,makaron, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Kotlety schabowe, ziemniaki ,Buraczki , Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD:schab), ziemniaki,buraki ,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</p>			

