

MENU ŚNIADANIA MAJ 3x bez 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
2.05.2022	3.05.2022	4.05.2022	5.05.2022	6.05.2022
Herbata owocowa, Pieczywo z sałatą i wędliną , papryka. Owoce .Herbata owocowa. SKŁAD: herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku	ŚWIĘTO!!!!	Pasta z fasoli białej,szczypiorek. Herbata owocowa.Pieczywo bez glutenu.Owoce. SKŁAD; Fasola biała,szczypior,cebula,czosnek, Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii,	Płatki jaglane z pestkami słonecznika. Pieczywo bez glutenu.Smalec z fasoli białej.Ogórek kiszony.Mus owocowy. Skład: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas	Pasta z ciecioriki,papryka.Pieczywo mieszane .Herbata czarna.Ciasto z wiśniami.(wyrób własny) SKŁAD: Herbata czarna,ciemierzyca ,papryka,koper,masto,mąka kukurydziana, Olej,wiśnie,chleb bez glutenu.

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 3xbez MAJ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
9.05.2022	10.05.2022	11.05.2022	12.05.2022	13.05.2022

<p>Herbata owocowa, Pieczywo z sałatą i wędliną , papryka.Mus z banana i jabłka .Herbata owocowa.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa, pieczywo bez glutenu, sałata, filet z kurczaka, papryka, banan, jabłko</p>	<p>Herbata owocowa, płatki jaglane z cynamonem i rodzynkami.(Pieczywo z wędliną drobiową(własny wyrób). 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), płatki jaglane, rodzynki, mleko sojowe, filet z kurczaka, ogórek.</p>	<p>Pasta z fasoli białej.Pieczywo bez glutenu.Mus owocowy. Herbata owocowa.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii,</p>	<p>Herbata czarna, Płatki ryżowe z mlekiem sojowym.Pieczywo z dżemem truskawkowym.)Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, płatki ryżowe, mleko sojowe, pieczywo bez glutenu, dżem truskawkowy bez cukru.Owoce</p>	<p>Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i pieczywem z avocado Owoce, herbata czarna.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, ryba-filet, sól), kukurydza, groszek (olej rzepakowy 69%, woda, groszek, avocado.</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 3xbez MAJ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
16.05.2022	17.05.2022	18.05.2022	19.05.2022	20.05.2022
<p>Herbata owocowa, Pieczywo z sałatą i wędliną , papryka. Owoce .Herbata owocowa.</p> <p>SKŁAD: herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki</p>	<p>Płatki jaglane z pestkami słonecznika. Pieczywo bez glutenu.Smalec z fasoli białej.Ogórek kiszony.Owoce</p> <p>Skład: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa,</p>	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem sojowym.Pieczywo z wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Herbata owocowa.Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii,</p>	<p>Herbata owocowa, Pasta z soczewicy ze szczypiorem, chleb bez glutenu z papryka. Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny)</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa, soczewica, szczypior, chleb</p>	<p>Herbata czarna, Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo z margaryną roślinną i pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewką.OWOCE</p> <p>SKŁAD:</p>

9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku	owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii,		bez glutenu, papryka, kasza jaglana, mleko sojowe	
--	--	--	--	--

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 3xbez MAJ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
23.05.2022	24.05.2022	25.05.2022	26.05.2022	27.05.2022
Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo z pastą z gruszki. Owoce. SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, gruszka, płatki	Herbata owocowa, pasta z cieciorzki, ogórek kiszony pieczywo bez glutenu. Mus owocowy do picia. SKŁAD: Herbata z owoców leśnych, ciecierzyca, truskawka.	Płatki kukurydziane z mlekiem. Wędlina z kurczaka. (własny wyrób) Ogórek kiszony. Owoce SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, filet z kurczaka, ogórek kiszony.	Herbata czarna, Parówki drobiowe pieczywo z margaryną, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Ciasto z owoców sezonowych. SKŁAD: Herbata czarna, parówki sojowe, margaryna roślinna, papryka, rzodkiewka.	Herbata owocowa, Pomidorowy paszтет z ciecierzycy. Pieczywo bez glutenu. Ogórek kiszony. Owoce. Skład: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Pomidory, pieprz, sól

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
30.05.2022	31.05.2022			
<p>Kokosowa ryżanka na mleku.Pieczywo bez glutenu z wędliną drobiową(własny wyrób).Herbata owocowa. Owoce.</p> <p>Skład: Mleko sojowe,płatki ryżowe,wiórki kokosowe,pieczywo bez glutenu,filet z kurczaka,herbata owocowa.</p>	<p>Herbata owocowa, pieczywo mieszane z wędliną. Owoce)</p> <p>SKŁAD: Herbata z owoców leśnych, bez glutenu, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),wiśnie,srobia</p>			
<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</p>				