

# MENU ŚNIADANIA MAJ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
2.05.2022	3.05.2022	4.05.2022	5.05.2022	6.05.2022
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą , serem żółtym i wędliną drobiową,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><b>ŚWIĘTO!!!!</b></p>	<p>Pasta z twarogu i ryby,szczypiorek. Herbata owocowa.Pieczywo mieszane z masłem.Owoce.</p> <p>Skład: Twaróg,filet rybny(robiony na parze)mleko,piórekioerek,pieczywo pszenne,żytnie,masło.</p>	<p>Płatki jaglane z pestkami słonecznika. Pieczywo mieszane.Smalec z fasoli białej.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,płatki jaglane,pestki słonecznika,pieczywo mieszane,fasola biała,cebula,ogórek kiszony.</p>	<p>Pasta z jajek,papryka.Pieczywo mieszane z masłem.Herbata czarna.Ciasto z wiśniami.(wyrób własny)</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna,jaja,majonez ,papryka,koper,masło,mąka,cukier, Olej,wiśnie,chleb żytni,pszenny.</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 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 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 owocowa, kasza manna z cynamonem i rodzynkami.(Pieczywo mieszane z wędliną wieprzową(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),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.Jogurt z bananem. 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>Sałatka 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>

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 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 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>Płatki czekoladowe na mleku.Herbata owocowa. Pieczywo mieszane z pasztetem francuskim.Galaretka owocowa.</p> <p>Skład: Mleko,płatki czekoladowe,pieczywo pszenne,żytnie,masło,pasztet francuski,herbata.</p>	<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))<b>mleko</b>, masło(śmietanka pasteryzowana z <b>mleka</b>), chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wędlina</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% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, 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 spirytusowy, cukier, sól, przyprawy), sól, skrobia modyfikowana, regulator kwasowości: kwas mlekowy ,ser twarogowy, ,szczypior ,chleb żytni , chleb pszenny ,kasza jaglana ,miód, wiórki kokosowe.</p>	<p>Herbata czarna, Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo mieszane z masłem, pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewką.OWOCE</p> <p>SKŁAD: <b>Płatki owsiane</b>(<b>ziarno owsa</b>), <b>mleko</b>, <b>jabłko</b>, <b>rodzynki</b>, <b>masło</b>(śmietanka pasteryzowana z <b>mleka</b>), chleb pszenny (mąka <b>pszenna</b> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),cukinia, cebula ,marchewka ,czosnek, oliwa, rzodkiewka, jabłko ,rodzynki,mleko,marchewka,kasza jaglana,czosnek,cebula,imbir,jaja,kurkuma.</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 MAJ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
23.05.2022	24.05.2022	25.05.2022	26.05.2022	27.05.2022
<p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane 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 wzbogające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy) <u>mleko</u>, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), chleb żytni, cynamon, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator: chlorek wapnia, barwnik: annato, zawartość tłuszczu 27%), ogórek świeży, <u>papryka</u>, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u></p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznica ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Jogurt pitny owocowy.(wyrób własny)</p> <p>SKŁAD: Herbata z owoców leśnych, <u>jaia</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>Daktyl, słonecznik</p> <p>Jogurt naturalny, owoce sezonowe.</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 wzbogające: 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 czarna, Parówki drobiowe, pieczywo z masłem, ketchup. cząstki warzyw (papryka, rzodkiewka). Ciasto z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁAD: Mleko, kawa zbożowa (zboża 78%, cykorcia, jęczmień i produkty pochodne żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykorcia, 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, rzodkiewka, chleb pszenny, chleb żytni, mąka</u></p>	<p>Herbata owocowa, Pomidorowy pasztet 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 <u>pszenna</u> (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy)</p>

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
30.05.2022	31.05.2022			
<p>Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane z serem żółtym, ogórek świeży. Herbata owocowa. Owoce.</p> <p>Skład: Mleko, płatki ryżowe, wiórki kokosowe, pieczywo mieszane, filet z kurczaka, herbata owocowa.</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznica ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Owoce.</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>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>				