

MENU BEZGLUTENOWE STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
2.01.2023	3.01.2023	4.01.2023	5.01.2023	6.01.2023
<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z groszku</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, Groszek zielony, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper,</p>	<p>Zupa Pomidorowa z ryżem.</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, pomidory, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż biały.</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron ryżowy (ryż, <u>jajko</u>)</p>	<p>Święto Krupnik</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kasza jęczmienna, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek.</p>
<p>Kurczak z cukinią w sosie śmietanowym. Makaron. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: Udo z kurczaka, cukinia, flora (śmietana roślinna), natka pietruszki, makaron ryżowy (ryż, <u>jajka</u>, czosnek, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>	<p>Pałka z kurczaka, ziemniaki, surówka z marchewki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: 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>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym</p> <p>SKŁADNIKI: Twaróg (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <u>jaja</u>, Mąka kukurydziana, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Kotlety schabowe, ziemniaki. Buraczki. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: schab, ziemniaki, buraki, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, <u>jaja</u>, skrobia kukurydziana, Mąka kukurydziana, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Święto Filet z miruny, ziemniaki, surówka z kiszanej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z <u>ryby</u> (miruna), sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</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 BEZGLUTENOWE STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
9.01.2023	10.01.2023	11.01.2023	12.01.2023	13.01.2023
<p>Zupa Ogórkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, ogórek kiszony, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, (koper włoski, chrzan)</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron ryżowy (ryż , jajko) .</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, pomidory, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron ryżowy(ryż jajka)</p>	<p>Barszcz Biały</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, biała kiełbasa, marchew, cebula, lubczyk, seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, zakwas.</p>	<p>Zupa Buraczkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, buraki, marchew , pietruszka, seler, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, seler, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron ryżowy (ryż, jajko), śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna.</p>	<p>Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym, kasza gryczana, Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, kasza gryczana, sól pieprz, czosnek, oliwki, pomidory, czerwona kapusta, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier) woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Naleśniki z dżemem polane sosem waniliowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Dżem wiśniowy(wiśnie, cukier, woda, substancja żelująca, regulator kwasowości) Mąka kukurydziana, , jaja, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, mleko, woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, Rzeczka</p>	<p>Kotleciki pożarskie, ziemniaki, Surówka z białej rzodkiewki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, ziemniaki, sól pieprz, czosnek, biała rzodkiew, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier) woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Mąka kukurydziana, , jaja , woda, drożdże, sól, jabłka, olej rzepakowy (rzepak.) woda, pieprz , jogurt naturalny(mleko pasteryzowane, kultury bakterii) truskawki , skrobia kukurydziana, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</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 BEZGLUTENOWE STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
16.01.2023	17.01.2023	18.01.2023	19.01.2023	20.01.2023
<p>Zupa kalafiorowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kalafior, marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Krem z marchewki</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem ryżowym</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, pieczarki.</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron ryżowy (ryż , jajko) .</p>	<p>Zupa fasolowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
<p>Spaghetti A'la Matriciana. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Kurczak, boczek, mąka pszenna, cebula, czosnek, Pomidory, makaron(mąka pszenna, jaja), woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Pulpeciki wieprzowe w sosie warzywnym.Kasza kus-kus, sałatka z ogórków kiszonych. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Łopatka wieprzowa, warzywa, cebula, Jaja, kasza kus kus, ogórek kiszony, musztarda, olej, papryka truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>	<p>Kluski śląskie z sosem truskawkowym Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Skrobia ziemniaczana, ziemniaki , cebula, biała kapusta, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</p>	<p>Gołąbki bez zawijania, ziemniaki, buraczki.</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe,buraczki, ryż, ziemniaki, sól pieprz, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier), chrzan, marchew, kukurydza, woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Kotleciki rybne , ziemniaki , surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z ryby (miruna), , sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, , ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), jajka</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 bezglutenowe STYCZEŃ 2022

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		
23.01.2021	24.01.2023	25.01.2023	26.01.2023	27.01.2023
<p>Zupa koperkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, koper, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z białych warzyw</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, cebula, kalafior, Pietruszka, <u>seler</u>, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Kapuśniak</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kości wieprzowe wędzone, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>mąka pszenna, jajko</u>) .</p>
<p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym</p> <p>SKŁADNIKI: Twaróg (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <u>jaja</u>, mąka kukurydziana, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, po</p>	<p>Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym, kasza gryczana, Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, kasza gryczana, sól pieprz, czosnek, oliwki, pomidory, czerwona kapusta, majonez (<u>jaja</u>, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier) woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</p>	<p>Nuggetsy z ryżem ,sos czosnkowo-majonezowy ,marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, , <u>mąka kukurydziana</u> , cytryna <u>jajka</u>, majonez (<u>jajka</u>, olej rzepakowy, czosnek, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Kotleciki wieprzowe pieczone z ziemniakami, sos pieczarkowy. Sałatka z ogórków kiszonych. Kompot z jabłek</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, <u>jaja</u>, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, roślinna) , mąka kukurydziana ogórek, ,szczypior, Ziemniaki, pieczarki,</p>	<p>Placki ziemniaczane z marchewką. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Ziemniaki, Mąka kukurydziana, <u>jaja</u>, cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>

MENU BEZGLUTENOWE STYCZEŃ 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
30.01.2023	31.01.2023			
<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z Brokuła</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, brokuły, pietruszka, seler, cebula, buraki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek</p>			
<p>Kurczak po chińsku, ryż, sałatka z ogórków kiszonych.. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, Mąka kukurydziana, cytryna jaika, kukurydza, papryka kolorowa, groszek, marchewka, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, ogórki kiszone, cebula, musztrada, papryka.</p>	<p>Waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>Składniki Mąka kukurydziana, jaja, proszek do pieczenia, budyń, olej rzepakowy, cukier puder, mleko, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</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