

# MENU STYCZEŃ WEGAŃSKIE 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, <b>seler</b>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z groszku</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, Groszek zielony, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper,</p>	<p>Zupa Pomidorowa z ryżem.</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, pomidory, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż biały.</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<b>mąka pszenna</b>).</p>	<p>Święto Krupnik</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kasza jęczmienna, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek.</p>
<p>Warzywa z cukinią w sosie śmietanowym. Makaron penne. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: cukinia, kalafior, brokuł, flora (śmietana roślinna), natka pietruszki, makaron, czosnek, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka</p>	<p>Kotleciki z brokuła. Ziemniaki. Surówka z marchewki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: Brokuł, cebula, skrobia ziemniaczana, mąka <b>pszenna</b>, sól, pieprz, ziemniaki, marchewka, cukier, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona.</p>	<p>Makaron z awokado i bananem (250g/50ml)</p> <p>SKŁADNIKI Awokado i banan, <b>jaja</b>, mąka bezglutenowa, mąka kukurydziana, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Risotto z pieczarkami, papryką, buraczkami. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Ryż biały, pieczarki, papryka kolorowa, czosnek, sól, burak, cebula, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Święto Warzywa pieczone z ziemniakami. Surówka z kapusty kiszonej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, papryka kolorowa, soczewica, fasola czerwona, ziemniaki, kapusta kiszona, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona</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 STYCZEŃ WEGAŃSKIE 2023



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, ogórek kiszony marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, (koper włoski, chrzan)</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<b>mąka pszenna</b>).</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, pomidory, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<b>mąka pszenna</b>.)</p>	<p>Barszcz Biały</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk, <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, zakwas.</p>	<p>Zupa Buraczkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, buraki, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Spaghetti Napoli gotowane, kompot wieloowocowy</p> <p>SKŁADNIKI: papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory), pietruszka, <b>seler</b>, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew,</p>	<p>Kotleciki z kaszy gryczanej z sosem salsa, kasza gryczana Surówka z kapusty czerwonej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kasza gryczana, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, kasza gryczana, kapusta czerwona, sól, pieprz, majonez (olej, ocet musztarda) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko.</p>	<p>Naleśniki z dżemem polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Dżem wiśniowy (wiśnie, cukier, woda, substancja żelująca, regulator kwasowości) <b>Mąka pszenna</b>, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, rzeczka</p>	<p>Makaron z ciecierzycą i szpinakiem. Surówka z białej rzodkiewki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Makaron <b>pszenny</b>, cieciorka, cebula, szpinak, sól, pieprz, rzodkiew biała, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: <b>Mąka pszenna</b>, woda, drożdże, sól, jabłko, olej rzepakowy (rzepak), woda, pieprz, 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 STYCZEŃ WEGAŃSKIE 2023



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, <b>seler</b>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Krem z marchewki</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem.</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, pieczarki.</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<b>mąka pszenna</b>).</p>	<p>Zupa fasolowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
<p>Spaghetti A'la Matriciana. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: ,cebula,czosnek, Pomidory,makaron(<b>mąka pszenna</b>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Kotleciki z kaszy jaglanej.Ziemniaki.Sałatka z ogórków kiszonych.Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kasza jaglana,marchewka,skrobia ziemniaczana,bułka tarta,sól,pieprz,czosnek,ziemniaki,ogórek kiszony,papryka, , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Kluski śląskie z cebulką i pieczarkami. Surówka z kapusty białej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Mąka ziemniaczana, sól, ziemniaki, cebula, biała kapusta, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Gołąbki wegańskie z kaszą gryczaną , ziemniaki, buraczki.Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kapusta pekińska,kasza gryczana,koncentrat pomidorowy(pomidory),ziemniaki,buraki,cebula,woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Leczo wegańskie z papryką i cukinią, ziemniaki,surówka z kapusty kiszonej.Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, pomidory, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie czosnek, liść laurowy, mąka <b>pszenna</b>, woda, sól,kapusta</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 STYCZEŃ WEGAŃSKIE 2023

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		
23.01.2023	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>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z białych warzyw</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, cebula, kalafior, Pietruszka, <u>seler</u>, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Kapuśniak</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, 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, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>mąka pszenna</u>) .</p>
<p>Makaron z awokado i bananem i sosem truskawkowym</p> <p>SKŁADNIKI: awokado, banan, <u>mąka pszenna</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Gulasz z soczewicą i pomidorami. Kasza KUS KUS. kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: ,pomidory, koncentrat pomidorowy, cebula, soczewica, kasza KUSKUS, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona.</p>	<p>Nuggetsy z brokuła sos czosnkowy, marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Brokuł, <u>mąka</u>, czosnek, marchewka, jabłko, olej, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Paszteciki nadziewane pieczarkami w cieście francuskim. Surówka z białej rzodkiewki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Ciasto francuskie, pieczarki, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Placki ziemniaczane z marchewką. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Ziemniaki, <u>mąka pszenna</u>, cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>

# MENU STYCZEŃ WEGAŃSKIE 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>30.01.2023</b>	<b>31.01.2023</b>			
<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z Brokuła</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew ,brokuły, pietruszka, <u>seler</u>, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek</p>			
<p>Warzywa w sosie curry. Ryż,sałatka z ogórków kiszonych.. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI:</p> <p>Mini marchewka,papryka kolorowa,cukinia,brokuł,ciociorka , sól, woda, pieprz, , <u>mąka pszenna</u>, , cytryna, curry, groszek, marchewka, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,ogórki kiszone,cebula,musztrada,papryk a</p>	<p>Waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>Składniki <u>Mąka pszenna</u>, ,proszek do pieczenia, budyń, olej rzepakowy, cukier puder, <u>Mleko migdałowe</u> 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