

# MENU ŚNIADANIA BEZ GLUTENU STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>2.01.2023</b>	<b>3.01.2023</b>	<b>4.01.2023</b>	<b>5.01.2023</b>	<b>6.01.2023</b>
<p>Herbata owocowa. Pieczywo z sałatą i serem żółtym , papryka. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: 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), chleb bez glutenu skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszcza) papryka, roszponka.)</p>	<p>Herbata czarna. Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo z dżemem truskawkowym.) Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, płatki ryżowe, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy), płatki ryżowe (ryż) <u>mleko</u>), chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),dżem truskawkowy ( truskawki, cukier, woda, żelatyna, kwas cytrynowy)</p>	<p>Herbata owocowa. Jajko na twardo (plastry).Pieczywo z masłem. Jogurt naturalny z wiśniami.</p> <p>SKŁADNIKI: 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), <u>jajko</u> ,chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), wiśnie.</p>	<p>Herbata czarna, Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo z masłem, pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewka. Galaretką</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, Płatki owsiane (<u>ziarno owsa</u>), <u>mleko</u>, jabłko, rodzynek, masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),, kwas askorbinowy),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), cukinia, cebula ,marchewka ,czosnek, oliwa, sól, pieprz, rzodkiewka, żelatyna, woda, cukier,.</p>	<p>ŚWIĘTO</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 BEZ GLTENU STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>9.01.2023</b>	<b>10.01.2023</b>	<b>11.01.2023</b>	<b>12.01.2023</b>	<b>13.01.2023</b>
<p>Herbata owocowa, Pieczywo z sałatą i serem żółtym, papryka. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: 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), chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),ser żółty (<b>mleko</b>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) sałata, papryka, Owoce.</p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Jogurt do picia bananowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka <b>mleka</b> (łącznie z LAKTOZĄ), hydrolizowane białko) chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),,masło (<b>śmietanka</b> pasteryzowana z <b>mleka</b>), papryka, rzodkiewka, jogurt naturalny (<b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii, banany</p>	<p>Herbata Owocowe, Makaron z mlekiem. Pieczeń rzymska.(własny wyrób) Ogórek kiszony. Galaretka</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy),makaron ( <b>mąka kukurydziana</b>, woda, <b>mleko</b> ) chleb <b>bez glutenu</b>( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),_pieczeń rzymska ( pierś z kurczaka, łąpatka wieprzowa, skrobia, sól, pieprz, ogórek kiszony, żelatyna</p>	<p>Herbata czarna. Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo z serem żółtym. <b>OWOCE</b></p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, <b>ryba-filet</b>, sól, kukurydza, groszek, <b>jaja</b>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <b>jaja</b> w proszku 2,5%), masło(<b>śmietanka</b> pasteryzowana z <b>mleka</b>), chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),ser żółty (<b>mleko</b>, sól, kultury bakterii, podpuszczka)</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

# ŚNIADANIA BEZ GLUTENU STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
16.01.2023	17.01.2023	18.01.2023	19.01.2023	20.01.2023
<p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo z serem żółtym i papryką). Jogurt do picia brzoskwiniowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże,ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), papryka. masło(<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii, brzoskwinie</p>	<p>Herbata Owocowa, Twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką. Pieczywo z wędliną drobiową i pomidorem. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), ), szczypiorek, rzodkiewka, Twaróg(żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane , chleb bez glutenu skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże wędlina drobiowa, pomidor masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Płatki owsiane na mleku. Pieczywo z serem żółtym i wędliną ,ogórek świeży. Jogurt z bananem.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>Mleko</u>, płatki owsiane, chleb bez glutenu skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże ( ) wędlina drobiowa, ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), banan</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznicza ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo . Kisiel z wiśniami(własny wyrób)</p> <p>SKŁADNIKI: 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), <u>jaja</u>, masło(<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), szczypior, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),wiśnie, srobia ziemniaczana, cukier</p>	<p>Herbata owocowa. Musli z jogurtem naturalnym. Pieczywo z masłem. Ogórek kiszony. Cisto owocowe</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy musli, jogurt naturalny chleb bez glutenu skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże ( ),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), srobia ziemniaczana, cukier. Ciasto owocowe ( <u>jajka</u>, cukier, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka kukurydziana</u>, proszek do pieczenia, owoce)</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 BEZ GLUTENU STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		
<b>23.01.2023</b>	<b>24.01.2023</b>	<b>25.01.2023</b>	<b>26.01.2023</b>	<b>27.01.2023</b>
<p>Herbata czarna. Kremowy twarożek na słodko z owocami. Pieczywo z masłem. Owoce.</p> <p>Skład: Herbata czarna, mTwaróg(żywe kultury bakterii, <a href="#">mleko</a> pasteryzowane), jogurt naturalny (<a href="#">mleko</a> pasteryzowane, kultury bakterii), <a href="#">mleko</a>, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże), masło (<a href="#">śmietanka</a> pasteryzowana z <a href="#">mleka</a>) Owoce.</p>	<p>Herbata Owocowa. Płatki kukurydziane z mlekiem. Pieczywo z wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Budyń czekoladowy.</p> <p>SKŁADNIKI: 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), <a href="#">mleko</a>, chleb bez glutenu( skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże), (piesz z kurczaka, sól, pieprz,</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą, serem żółtym i wędliną drobiową, papryka Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny)</p> <p>SKŁADNIKI: 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(<a href="#">śmietanka</a> pasteryzowana z <a href="#">mleka</a>), ), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże),), ser żółty (<a href="#">mleko</a>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) sałata, papryka, pierś z kurczaka, sól, pieprz, papryka słodka, Ciasto owocowe ( <a href="#">jajka</a>, cukier, olej rzepakowy, <a href="#">mleko</a>, mąka kukurydziana proszek do pieczenia, (kasza jaglana ,miód, wiórki kokosowe</p>	<p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo z serem żółtym i wędliną ,ogórek świeży. Jogurt z bananem.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <a href="#">Mleko</a>, płatki ryżowe ( ryż), wiórki kokosowe, chleb bez glutenu skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże ( ) wędlina drobiowa, ogórek, jogurt naturalny (<a href="#">mleko</a> pasteryzowane, kultury bakterii), banan</p>	<p>Herbata owocowa. Pasta z twarogu i ryby, szczypiorek. Pieczywo z masłem. Owoce</p> <p>Składniki: 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) Twaróg(żywe kultury bakterii, <a href="#">mleko</a> pasteryzowane), jogurt naturalny (<a href="#">mleko</a> pasteryzowane, kultury bakterii), <a href="#">mleko</a>, <a href="#">filet rybny</a>(robiony na parze) szczypiorek ,chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże), masło (<a href="#">śmietanka</a> pasteryzowana z <a href="#">mleka</a>)</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 BEZ GLUTENU STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
30.01.2023	31.01.2023			
<p>Herbata Owocowa, Płatki czekoladowe na mleku. Pieczywo mieszane z pasztetem francuskim. Owoce</p> <p>Skład: <u>Mleko</u>, płatki czekoladowe (<u>mąka pszenna</u>), cukier, syrop z pszenicy, sódru jęczmiennego, kakao, olej sól, emulgator, aromaty), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże, masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) pasztet francuski ( wątroba drobiowa, mięso drobiowe, tłuszcz indyjski, sól, białko <u>sojowe</u>, skrobia kukurydziana) Owoce.</p>	<p>Herbata owocowa. Smalec z fasoli białej. Ogórek kiszony. Pieczywo z masłem. Ogórek kiszony. Kisiel</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy fasola biała, cebula, olej roślinny, sól pieprz, ogórek kiszony, chleb bez glutenu skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże ( ), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) , skrobia ziemniaczana, cukier</p>		<p>Herbata Owocowa. Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb z masłem, papryka. Jogurt z bananem.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy). Jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper, chleb bez glutenu ( skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, cukier gronowy, olej roślinny, drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), papryka, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), banan</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