

MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
2.01.2023	3.01.2023	4.01.2023	5.01.2023	6.01.2023
<p>Herbata owocowa. Pieczywo mieszane 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 pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) papryka, roszponka. Budyń (<u>mleko</u>, skrobia ziemniaczana, cukier, czekolada)</p>	<p>Herbata czarna. Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo mieszane 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 pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), dżem truskawkowy (truskawki, cukier, woda, żelatyna, kwas cytrynowy)</p>	<p>Herbata owocowa. Jajko na twardo (plastry).Pieczywo mieszane 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 pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),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 mieszane z masłem, pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewka. Galaretką.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, Płatki owsiane (<u>ziarno owsa</u>), <u>mleko</u>, jabłko, rodzyнки, masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, 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 WEGETARIAŃSKIE STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
9.01.2023	10.01.2023	11.01.2023	12.01.2023	13.01.2023
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane 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 pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka) sałata, papryka, Owoce.</p>		<p>Herbata czarna, Parówki sojowe, pieczywo z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka), Jogurt do picia bananowy</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna,parówki sojowe(woda,białko sojowe,olej rzepakowy,skrobia,sól,błonnik cytrusowy) białka mleka (łącznie z LAKTOZĄ), hydrolizowane białko chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło (śmietanka pasteryzowana z mleka),papryka, rzodkiewka, jogurt naturalny(kultury bakterii mlekowych, banan</p>	<p>Herbata Owocowe, Zacierka z mlekiem. Pasta z avocado.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),zacierka (mąka pszenna, woda, mleko ,</p>	<p>Herbata czarna. Sałatka z kukurydzą, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z serem żółtym. OWOCE</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, sól, kukurydza, groszek, jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko jaja w proszku 2,5%), masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka) 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.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA



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 mieszane 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 pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), papryka. masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>	<p>Kawa zbożowa, Pasta z jaja i twarogu ze szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka.</p> <p>SKŁADNIKI: Mleko, kawa zbożowa <u>zboża</u> 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykorcia, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykorcia, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), <u>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy ,ser twarogowy (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii) ,szczypior , chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), kasza jaglana ,miód, wiórki kokosowe.</p>	<p>Herbata Owocowa, Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką. Pieczywo pszenne z serem żółtym 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 pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy)Ser żółty(mleko,sól,kultury bakterii,podpuszczka), pomidor masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznica ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. 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(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. bakterii, podpuszczka) ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), banan</p>	<p>Herbata Owocowa, Musli z jogurtem naturalnym. Pieczywo pszenne z pastą z soczewicy 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), Płatki owsiane, rodzyнки, <u>orzechy</u>, owoce suszone, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) soczewica, pomidor masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>
<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.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				

MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		
23.01.2023	24.01.2023	25.01.2023	26.01.2023	27.01.2023
<p>Herbata czarna. Kremowy twarożek na słodko z owocami. Pieczywo mieszane z masłem. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, Twaróg(żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane),jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii) ,chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>)Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa. Płatki kukurydziane z mlekiem. Pieczywo pszenne z pastą z ciecioriki(własny wybór)rzodkiewką. CIASTO OWOCOWE 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), <u>mleko</u>, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy,ciecierzycy, sól, pieprz, rzodkiewka, Budyń (<u>mleko</u>, skrobia ziemniaczana, cukier, czekolada)</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą , serem żółtym i, 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(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>),), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) sałata, , sól, pieprz, papryka słodka, Ciasto owocowe (<u>jajka</u>, cukier, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna</u>, proszek do pieczenia, owoce)</p>	<p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane z serem żółtym i pastą z fasoli białej ,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 ryżowe (ryż), wiórki kokosowe, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),ser żółty((<u>mleko</u>,sól,kultury</p>	<p>Herbata owocowa. Pasta z twarogu , szczypiorek. Pieczywo mieszane z masłem. OWOCE.</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)Twaróg(żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane),jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), <u>mleko</u> szczypiorek ,chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) 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.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
30.01.2023	31.01.2023			
<p>Herbata Owocowa, Płatki czekoladowe na mleku. Pieczywo mieszane z pastą z banana. Owoce</p> <p>Skład: <u>Mleko</u>, płatki czekoladowe (<u>mąka pszenna</u>), cukier, syrop z pszenicy, słoju jęczmiennego, kakao, olej sól, emulgator, aromaty), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), banan. Owoce</p>	<p>Herbata owocowa. Smalec z fasoli białej. Ogórek kiszony. Pieczywo mieszane 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 pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) żelatyna, skrobia ziemniaczana,</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