

MENU ŚNIADANIA STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
02.01.2023	3.01.2023	4.01.2023	5.01.2023	6.01.2023
<p>Herbata owocowa. Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym i wędliną , 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.Wędlina drobiowa(mięso z kurczaka,woda,skrobia ziemniaczana,) 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 wzbogacające: 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, rodzynek, 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 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 (<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, papryka, Owoce.</p>	<p>Herbata Owocowa. Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany 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 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>),papryka, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), banan</p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo z masłem, ketchup. częstki warzyw (papryka, rzodkiewka).Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka <u>mleka</u> (łącznie z LAKTOZĄ), hydrolizowane białko) 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>), papryka, rzodkiewka.</p>	<p>Herbata Owocowe, Zacierka z mlekiem. Pieczeń rzymska.(własny wyrób) Ogórek kiszony. Galaretką</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy),zacierka (<u>mąka pszenna</u>, woda, <u>mleko</u>)pieczeń rzymska (pierś z kurczaka, łopatka wieprzowa, skrobia, sól, pieprz, ogórek kiszony, żelatyna,</p>	<p>Herbata czarna. Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z serem żółtym. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, <u>ryba-filet</u>, sól, kukurydza, groszek, <u>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>jaja</u> w proszku 2,5%), 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), ser żółty (<u>mleko</u>, 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

MENU ŚNIADANIA STYCZEŃ 2023



PNIEDZIAŁEK	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). Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, reKulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), 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. masło(<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką. Pieczywo pszenne 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 pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, pomidor masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Płatki owsiane na mleku. Pieczywo mieszane z serem żółtym i wędliną ,ogórek świeży. Jogurt z truskawkami.</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) wędlina drobiowa, ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), truskawka.</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznicza 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.</p>	<p>Herbata Owocowa, Musli z jogurtem naturalnym. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową i pomidorem. Ciasto owocowe.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), Płatki owsiane, rodzynki, <u>orzechy</u>, owoce suszone, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, pomidor masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowa, Ciasto owocowe (<u>jajka</u>, cukier, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna</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.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU ŚNIADANIA STYCZEŃ 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
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 wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Ciasto owocowe.</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), <u>mleko</u>, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) pierś z kurczaka, sól, pieprz, rzodkiewka,) Ciasto owocowe (<u>jajka</u>, cukier, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna</u>, proszek do pieczenia, owoce)</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(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, papryka, pierś z kurczaka, sól, pieprz, papryka słodka, kasza jaglana ,miód, wiórki kokosowe.</p>	<p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane 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 ryżowe (ryż), wiórki kokosowe, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), banan</p>	<p>Herbata owocowa. Pasta z twarogu i ryby, 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> ,<u>filet rybny</u>(robiony na parze) 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(jabłko,marchew)</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

PONIEDZIAŁEK	WTOREK			
30.01.2023	31.01.2023			
<p>Herbata Owocowa, Płatki czekoladowe na mleku. Pieczywo mieszane z pasztetem francuskim. Owoce</p> <p>Skład: Mleko, płatki czekoladowe (mąka pszenna, cukier, syrop z pszenicy, siodu jęczmiennego, kakao, olej sól, emulgator, aromaty), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka) pasztet francuski (wątroba drobiowa, mięso drobiowe, tłuszcz indyczy, sól, białko sojowe, skrobia kukurydzina) 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 (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka) żelatyna, skrobia ziemniaczana,</p>			
<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</p>				