

## MENU 3x bez KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
1.04.2024	2.04.2024	3.04.2024	4.04.2024	5.04.2024
	<p>zupa ogórkowa – 250 ml zupa ogórkowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, ogórek kiszony marchew, cebula, lubczyk <b>sele</b>r, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszką, czosnek, ziemniaki, koper włoski, chrzan</p>	<p>krem z białych warzyw - 200 ml krem z białych warzyw - 250 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, cebula, kalafior, pietruszką, <b>sele</b>r, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk</p>	<p>zupa pomidorowa z makaronem – 250 ml zupa pomidorowa z makaronem – 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, pomidory, marchew, <b>sele</b>r, pietruszką, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszką, makaron ryżowy( ryż, <b>jaja</b>)</p>	<p>zupa fasolowa – 250 ml zupa fasolowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, marchew, cebula, fasola, lubczyk <b>sele</b>r, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszką, czosnek, ziemniaki.</p>
	<p>Placuszki bananowe polane sosem ananasowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Mąka kukurydziana, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, mleko sojowe (soja, sól morską) , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Gulasz , ziemniaki (200g), ogórki(90g). Kompot wieloowocowy. (250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Łopatką wieprzową, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, ogórki, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko.</p>	<p>Kotleciki wieprzowe (90g), ziemniaki (200g), Surówka colesław (90g). Kompot wieloowocowy.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, pietruszką, cebula, ziemniaki, sól pieprz, czosnek, kapusta,) woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Kotleciki rybne (100g) , ziemniaki (200g) , surówka z kiszonej kapusty (90g). Kompot wieloowocowy.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z <b>ryby</b>, sól, woda, pieprz, natka pietruszką, czosnek, ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>

## MENU 3xBEZ KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>8.04.2024</b>	<b>9.04.2024</b>	<b>10.04.2024</b>	<b>11.04.2024</b>	<b>12.04.2024</b>
<p>zupa jarzynowa – 250 ml zupa jarzynowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>krem z brokuła – 250 ml krem z brokuła – 250 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, marchew, brokuły, pietruszka, <u>seler</u>, cebula, buraki, sól ,liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek</p>	<p>zupa pomidorowa z ryżem – 250 g zupa pomidorowa z ryżem – 350 g</p> <p>składniki: woda, kurczak, pomidory, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż biały.</p>	<p>krupnik – 250 ml krupnik – 350 ml</p> <p>składniki: woda, <u>kasza jęczmienna</u>, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek</p>	<p>zupa kalafiorowa – 350 ml zupa kalafiorowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, koper, marchew, kalafior, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>
<p>Kurczak po chińsku (90g/50ml), ryż (200g),.. Kompot z owoców sezonowych (250ml).</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, , <u>mąka kukurydziana</u>, cytryna, kukurydza, papryka kolorowa, groszek, marchewka, ryż, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>	<p>Schab w sosie myśliwskim (100g), kasza gryczana (200g). Buraczki (90g). Kompot z owoców sezonowych. (250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: schab,ogórki kiszzone, kasza gryczana, buraki ,czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, <u>jaja</u>, , skrobia kukurydziana, <u>mąka kukurydziana</u>, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowym. ziemniaki. Surówka marchewki. jabłka Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Udo z kurczaka, warzywa, cebula, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, roślinna) <u>Jaja</u>, kasza gryczana, kapusta czerwona, olej. śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna.</p>	<p>Nuggetsy z ryżem ,sos czosnkowym (100g/50ml) ,colesław (90g), kompot z owoców sezonowych. (250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, , mąka_ kukurydziana, cytryna <u>jajka</u>, czosnek, ryż, marchewka, kapusta, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym.(250g/50ml) Kompot wieloowocowy.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: <u>Mąka kukurydziana</u>, <u>jaja</u> ,woda, drożdże, sól, jabłka, 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 3x bez KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA.	CZWARTEK	PIĄTEK
15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2023	19.04.2023
<p>zupa jarzynowa – 250 ml zupa jarzynowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>zupa koperkowa – 200 ml zupa koperkowa – 300 ml</p> <p>składniki: woda, koper, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk</p>	<p>zupa ogórkowa – 250 ml zupa ogórkowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, ogórek kiszony marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper włoski, chrzan</p>	<p>krem z pomidorów – 200 ml krem z pomidorów – 250 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, pomidory, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki</p>	<p>zupa koperkowa – 250 ml zupa koperkowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, koper, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk</p>
<p>Kurczak z cukinią w sosie śmietanowym. Makaron penne. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: Udo z kurczaka, cukinia, flora (śmietana roślinna), natka pietruszki, makaron bezglutenowy ( mąka kukurydziana, <b>jajka</b>, czosnek ,sól ,pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>	<p>Gołąbki bez zawijania w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z marchewki. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, ryż, kapusta pekińska sól, pieprz, ziemniaki, buraki ,czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, <b>jaja</b> , skrobia kukurydziana, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Makaron z awokado i bananem (250g/50ml)</p> <p>SKŁADNIKI Awokado i banan, <b>jaja</b>, mąka bezglutenowy mąka kukurydziana , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Lasange, kompot wieloowocowy (250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, (pomidory) , pietruszka, <b>seler</b>, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron bezglutenowy mąka kukurydziana, <b>jajko</b>, śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna</p>	<p>Filet z miruny (100g) , ziemniaki (200g) , surówka z kapusty (90g). Kompot wieloowocowy.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z <b>ryby</b> ( miruna), sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ziemniaki, kapusta biała, 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 3x bez KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
22.04.2024	23.04.2024	24.04.2024	25.04.2024	26.04.2024
<p>zupa kalafiorowa – 250 ml zupa kalafiorowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, koper, marchew, kalafior, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>krupnik – 250 ml krupnik – 350 ml</p> <p>składniki: woda, <b>kasza jęczmienna</b>, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek.</p>	<p>rosół z makaronem– 250 ml rosół z makaronem– 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, marchew, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<b>pszenica, jajko</b>)</p>	<p>zupa buraczkowa– 250 ml zupa buraczkowa– 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, buraki, marchew , pietruszka, <b>seler</b>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>	<p>zupa grochowa – 250 ml zupa grochowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, marchew, cebula, groch, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
<p>Spaghetti (200g) Bolognese gotowane(100g/50ml) , kompot wielooowocowy (250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, (pomidory) , pietruszka, <b>seler</b>, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron bezglutenowy mąka kukurydziana, <b>jajko</b>), śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna</p>	<p>Kotleciki wieprzowe pieczone (90g) z ziemniakami (200g), sos pieczarkowy(50ml). Surówka z marchewki( 90g). Kompot z jabłek (250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, <b>jajka</b>, śmietana 18 % (<b>śmietanka</b> pasteryzowana, roślinna) , <b>mąka</b> kukurydziana, marchewka, ,szczypior, Ziemniaki, pieczarki,</p>	<p>Kluski śląskie z sosem truskawkowym. (200g/50ml) Kompot wielooowocowy. (250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Skrobia ziemniaczana, ziemniaki , cebula, biała kapusta, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</p>	<p>kurczak szuszu, ryż, surówka z kapusty białej – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki: filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, mąka kukurydziana, olej roślinny, <b>jajka</b>, ryż, surówka: kapusta, cebula, musztarda, papryka. kompot: jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, cukier</p>	<p>Waniliowe placuszki polane sosem truskawkowym.Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: <b>Mąka</b> kukurydziana,proszek do pieczenia,budyń,olej rzepakowy,mleko sojowe (soja, sól morska) , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( <b>zaznaczono czerwoną czcionką</b>) 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				

## MENU 3x bez KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>29.04.2024</b>	<b>30.04.2024</b>			
<p>zupa jarzynowa – 250 ml zupa jarzynowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, <b>seler</b>, kurczak, cebula, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>krupnik – 250 ml krupnik – 350 ml</p> <p>składniki: woda, <b>kasza jęczmienna</b>, marchew, cebula, lubczyk <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek</p>			
<p>Spaghetti (200g) A'la Matriciana 100/50ml). Kompot z owoców sezonowych.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Kurczak, boczek, mąka kukurydziana, cebula, czosnek, Pomidory, makaron bezglutenowy mąka kukurydziana, <b>jaja</b>), woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona,</p>	<p>Placki ziemniaczane z marchewką.(250g/50ml) Kompot wieloowocowy.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Ziemniaki, <b>mąka kukurydziana</b>, cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</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