

MENU bezglutenowe 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 seler, 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, seler, 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, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszką, makaron bezglutenowy: (mąka kukurydziana, woda)</p>	<p>zupa fasolowa – 250 ml zupa fasolowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, marchew, cebula, fasola, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
	<p>Placuszki budyniowe polane sosem ananasowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>Składniki Mąka kukurydziana, jaja, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, cukier puder, ananas mleko, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Gulasz, ziemniaki, mizeria – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml pałka z kurczaka, ziemniaki, mizeria – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: Łopatką wierzowa, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, mizeria: ogórki, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii), kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, jabłko, cukier.</p>	<p>Kotleciki wieprzowe, ziemniaki, surówka colesław- 300 g kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>kotleciki pożarskie, ziemniaki, surówka colesław- 350 g kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: wieprzowina , pietruszka, cebula, olej roślinny, sól pieprz, ziemniaki, colesław: kapusta, marchew, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier), kompot: woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>	<p>kotleciki rybne , ziemniaki , surówka z kiszonej kapusty – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>kotleciki rybne , ziemniaki , surówka z kiszonej kapusty – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: filet z ryby, sól, woda, pieprz, natka pietruszką, czosnek, olej roślinny, ziemniaki, surówka: kapusta kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak) kompot: woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

MENU BEZGLUTENOWE KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
8.04.2024	9.04.2024	10.04.2024	11.04.2024	12.04.2024
<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, kasza jaglana, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek</p>	<p>zupa kalafiorowa – 250 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, ryż, surówka z jabłkiem – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>kurczak po chińsku, ryż, surówka z jabłkiem – 350 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki: filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, mąka kukurydziana, <u>jajka</u>, kukurydza, papryka kolorowa, groszek, marchewka, ryż, surówka: marchewka, jabłko, olej roślinny, kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, cukier.</p>	<p>schab w sosie myśliwskim, kasza gryczana, buraki – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>schab w sosie myśliwskim, kasza gryczana, buraki – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: mięso wieprzowe, ogórek kiszony, kiełbasa zwyczajna(mięso wieprzowe, majeranek, sól,), skrobia ziemniaczana, cebula, olej roślinny, kasza gryczana, buraki, kompot: woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>	<p>pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowym, ziemniaki, surówka z marchewki i jabłka – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowym, kasza gryczana, surówka z marchewki i jabłka – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, sól pieprz, czosnek, oliwki, por, śmietana 18% (<u>śmietanka pasteryzowana</u>, żywe kultury bakterii), ziemniaki, surówka: marchewka, jabłko, majonez (<u>jaja</u>, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier) kompot: woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>	<p>nuggetsy z ryżem, sos czosnkowo-majonezowy, colesław – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>nuggetsy z ryżem, colesław – 350 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki: filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, <u>mąka kukurydziana</u>, <u>jajka</u>, olej roślinny, colesław: kapusta, marchew, majonez (<u>jaja</u>, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier), ryż kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, cukier</p>	<p>racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym – 250 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: mąka kukurydziana, <u>jaja</u>, woda, drożdże, sól, jabłka, olej rzepakowy (rzepak,) sos: jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii) truskawki, skrobia kukurydziana, cukier kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

MENU BEZGLUTENOWE KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
<p>zupa jarzynowa – 250 ml zupa jarzynowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, seler, 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, seler, 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 seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper włoski, chrzan</p>	<p>krem z pomidorów – 250 ml krem z pomidorów – 250 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, pomidory, cebula, lubczyk seler, 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, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk</p>
<p>Makaron z batatem i kurczakiem w sosie śmietanowym. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: Batat, cebula, czosnek, marchewka, mąka pszenna, śmietana 18 % (śmietanka pasteryzowana, roślinna), woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</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, jaja, skrobia kukurydziana, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>makaron z twarogiem i sosem truskawkowym – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>makaron z twarogiem i sosem truskawkowym – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: twaróg (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), jaja, cukier, truskawki, makaron kukurydziany: mąka kukurydziana, woda kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, cukier</p>	<p>lasange – 250 g, kompot wieloowocowy – 250 ml Lasange – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: sos: mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory), pietruszka, seler, czosnek, sól, olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron spaghetti (mąka ryżowa, jajko), kompot: śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna, cukier.</p>	<p>Filet z miruny, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>Filet z miruny, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: filet z ryby, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ziemniaki, ciasto: mąka kukurydziana, jajko, skrobia kukurydziana, ..., surówka: kapusta kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), kompot: woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, cukier</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

MENU BEZGLUTENOWE 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, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>krupnik – 250 ml krupnik – 350 ml</p> <p>składniki: woda, kasza jaglana, marchew, cebula, lubczyk seler, 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, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron ryżowy (ryż , jajko)</p>	<p>zupa buraczkowa– 250 ml zupa buraczkowa– 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, buraki, marchew , pietruszka, seler, 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, grochowa, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
<p>spaghetti bolognese gotowane – 250 g, kompot wieloowocowy – 250 ml spaghetti bolognese gotowane – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: sos: mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, seler, czosnek, sól, olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron spaghetti (mąka pszenna, jajko), kompot: śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna, cukier.</p>	<p>kotleciki wieprzowe pieczone z ziemniakami, sos pieczarkowy, sałatka z marchewki – 300 g, kompot z jabłek – 250 ml kotleciki wieprzowe pieczone z ziemniakami, sos pieczarkowy, sałatka z marchewki – 350 g, kompot z jabłek – 250 ml</p> <p>składniki: mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, jaja, olej roślinny, ziemniaki, sos: mąka kukurydziana, pieczarki, olej, śmietana 18% (śmietanka pasteryzowana, żywe kultury bakterii), surówka: marchewka, olej, kompot: woda, jabłka, cukier</p>	<p>kluski śląskie z sosem truskawkowym – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml kluski śląskie z sosem truskawkowym – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: skrobia ziemniaczana, ziemniaki, truskawki, cukier, masło (śmietanka pasteryzowana z mleka)</p> <p>kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>	<p>kurczak szuszu, ryż, surówka z kapusty białej – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml kurczak szuszu, ryż, surówka z kapusty białej – 350 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki: filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, mąka kukurydziana, olej roślinny, jajka, ryż, surówka: kapusta, cebula, musztarda (gorczyca...), papryka. kompot: jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, cukier</p>	<p>Waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>Składniki Mąka kukurydziana, jaja, proszek do pieczenia, budyń, olej rzepakowy, cukier puder, mleko, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE

MENU BEZGLUTENOWE KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
29.04.2024	30.04.2024			
zupa jarzynowa – 250 ml zupa jarzynowa – 350 ml składniki: woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, seler , kurczak, cebula, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.	krupnik – 250 ml krupnik – 350 ml składniki: woda, kasza jaglana, marchew, cebula, lubczyk seler , sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek			
spaghetti a’la matriciana – 250 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml spaghetti a’la matriciana – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml składniki: kurczak, boczek, mąka kukurydziana, cebula, czosnek, pomidory, makaron (mąka kukurydziana, woda), kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka, cukier.	placki ziemniaczane z marchewką – 150 g kompot wieloowocowy – 250 ml placki ziemniaczane z marchewką – 200 g kompot wieloowocowy – 250 ml składniki: ziemniaki, mąka kukurydziana, jaja , cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, marchew, kompot: woda, truskawki, śliwka, agrest, cukier.			

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwoną czcionką**)

1.ZBOŻA ZAWIERAJĄCE GLUTEN, 2.JAJA 3.RYBY, SKORUPIAKI, PRODUKTY POCHODNE 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA 9. NASIONA SEZAMU I PRODUKTY POCHODNE 10. DWUTELENK SIARKI I SIARCZANY 11. ŁUBIN I PRODUKTY POCHODNE 12. MIĘCZAKI I PRODUKTY POCHODNE