

MENU KWIECIEŃ BEZMLECZNE 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, pietruszka, 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, pietruszka, seler, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk</p>	<p>zupa pomidorowa z ryżem– 250 ml zupa pomidorowa z ryżem – 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, pomidory, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż</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>Placki bananowe budyniowe polane sosem truskawkowym – 250 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>Placuszki bananowe polane sosem ananasowym– 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki mąka pszenna ,jaja, soda oczyszczona, budyń (mleko, żółtka jajek, skrobia kukurydziana, aromaty), olej rzepakowy, cukier puder, mleko migdałowe(migdały, cukier, sól morską, sól), woda, sos: truskawka, cukier, kompot: śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier.</p>	<p>Gulasz, ziemniaki, buraczki – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml pałka z kurczaka, ziemniaki, buraczki – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: łopatka wieprzowa, 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 wieprzowina, ziemniaki, surówka colesław- 300 g kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>kotleciki wieprzowina, ziemniaki, surówka colesław- 350 g kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: wieprzowine, pietruszka, cebula, olej roślinny, sól pieprz, ziemniaki, colesław: kapusta, marchew, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier)</p> <p>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 pietruszki, 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 kwiecień BEZMLECZNE 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, seler, kurczak, cebula, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>krem z brokuła – 200 ml krem z brokuła – 250 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, marchew, brokuły, pietruszka, seler, 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, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż biały.</p>	<p>krupnik – 250 ml krupnik – 350 ml</p> <p>składniki: woda, kasza jęczmienna, marchew, cebula, lubczyk seler, 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, seler, 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, jajka, 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, sól, majeranek, 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, ziemniaki, 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 % (śmietanka pasteryzowana, roślinna), ziemniaki, surówka: marchewka, jabłko, majonez (jaja), 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, mąka pszenna, jajka, olej roślinny, colesław: kapusta, marchew, majonez (jaja), 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 pszenna, jaja, woda, drożdże, sól, jabłka, olej rzepakowy (rzepak,) sos:, 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 kwiecień BEZMLECZNE 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 – 200 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>Kurczak z cukinią w sosie śmietanowym. Makaron penne. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: Udo z kurczaka, cukinia, flora (śmietana roślinna), natka pietruszki, makaron (mąka pszenna, jajka, 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: schab, ziemniaki, buraki ,zosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, jaja, , skrobia kukurydziana, mąka pszenna, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>makaron z sosem truskawkowym – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>makaron z sosem truskawkowym – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: makaron pszenny: (mąka pszenna, woda), truskawki, cukier, flora (śmietana roślinna), kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, cukier</p>	<p>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 pszenna, 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 ziemniaczana , jajka, jogurt, mąka pszenna, sól, pieprz, papryka słodka, czosnek, 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 KWIECIEŃ BEZMLECZNE 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, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</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>rosół z makaronem– 250 ml rosół z makaronem– 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>pszenica</u>, <u>jajko</u>)</p>	<p>zupa buraczkowa– 250 ml zupa buraczkowa– 350 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, buraki, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, 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, fasola, lubczyk <u>seler</u>, 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, <u>seler</u>, czosnek, sól, olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron spaghetti (<u>mąka pszenna</u>, <u>jajko</u>), kompot: śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna, cukier.</p>	<p>kotleciki wieprzowe z ziemniakami, sos pieczarkowy, sałatka z marchewki – 300 g, kompot z jabłek – 250 ml kotleciki wieprzowe z ziemniakami, sos pieczarkowy, sałatka z marchewki – 350 g, kompot z jabłek – 250 ml</p> <p>składniki: mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, <u>jaja</u>, olej roślinny, ziemniaki, sos: <u>mąka pszenna</u>, pieczarki, olej, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, roślinna), surówka: marchewka, olej, kompot: woda, jabłka, cukier</p>	<p>pierogi z truskawkami – 200 g, kompot wieloowocowy – 250 ml pierogi z truskawkami – 250 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: <u>mąka pszenna</u>, <u>jaja</u>, truskawki, cukier</p> <p>kompot: woda, truskawki, cytryna, woda, 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, <u>mąka pszenna</u>, olej roślinny, <u>jajka</u>, ryż, surówka: kapusta, cebula, musztarda (<u>gorczyca...</u>), papryka. kompot: jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, cukier</p>	<p>waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym – 250 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki <u>mąka pszenna</u>, <u>jaja</u>, soda oczyszczona, <u>budyń</u> (<u>mleko</u>, <u>żółtka jajek</u>, <u>skrobia kukurydziana</u>, aromaty), olej rzepakowy, cukier puder, <u>mleko migdałowe</u> (migdały, cukier, sól morską, sól), woda, sos: truskawka, cukier, kompot: 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 KWIECIEŃ BEZMLECZNE 2024

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