

MENU KWIECIEŃ WEGETARIAŃSKIE 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, 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, 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, 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>placuszki bananowe polane sosem ananasowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>Składniki Mąka pszenna, jaja, proszek do pieczenia, budyń, olej rzepakowy, cukier puder, mleko, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Leczo wegetariańskie. Ziemniaki, buraczki. Kompot wielooowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Pieczarki, cukinia, papryka kolorowa, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, ogórek) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko.</p>	<p>Kotleciki z kaszy jaglanej z marchewką. Ziemniaki. Surówka colesław Kompot wielooowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kasza jaglana marchewka, pietruszka, cebula, ziemniaki, sól pieprz, czosnek, kapusta, marchewka, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier) woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Potrąka warzywna, ziemniaki, surówka z kiszonej kapusty. Kompot wielooowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, brokuły, kalafior, cieciora, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ziemniaki, kapusta biała kiszona, 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.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU KWIECIEŃ WEGETARIAŃSKIE 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	
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, cebula, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>krem z brokuła – 200 ml krem z brokuła – 250 ml</p> <p>składniki: woda, 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, 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, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>
<p>Warzywa po chińsku, ryż.. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Warzywa (marchewka, seler, por), sól, woda, pieprz, , mąka kukurydziana, , cytryna, kukurydza, papryka kolorowa, groszek, marchewka, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Risotto z pieczarkami i warzywami. Buraczki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Ryż Arborio ,pieczarki, papryka kolorowa ,kukurydza, fasola czerwona, cebula, olej, kapusta czerwona , woda, truskawka, śliwka.</p>	<p>Makaron z ciecierzycą, szpinakiem, suszonymi pomidorami ze śmietaną. Surówka z ,marchewki i jabłka. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Makaron świderki, ciecierzycą, szpinak, pomidory suszone, czosnek, cebula, śmietana 18 % (śmietanka pasteryzowana, roślinna) Jaja, ziemniaki ,por, marchewka, jabłko, , olej. śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna.</p>	<p>Nuggetsy z brokuła sos czosnkowo-majonezowy ,colesław, kompot z owoców sezonowych. SKŁADNIKI: Brokuł, mąka pszenna ,czosnek, majonez, kapusta, marchewka, olej, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Mąka pszenna, jaja ,woda, drożdże, sól, jabłka, olej rzepakowy (rzepak,) woda, pieprz ,jogurt naturalny (mleko pasteryzowane, kultury bakterii) truskawki , skrobia kukurydziana, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>

MENU KWIECIEŃ WEGETARIAŃSKIE 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, 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, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk</p>	<p>zupa ogórkowa – 250 ml zupa ogórkowa – 350 ml</p> <p>składniki: woda, 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, 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, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk</p>
<p>Makaron z batatem 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 z kaszą gryczaną w sosie pomidorowym, ziemniaki, surówka z marchewki. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Brokuł, pomidory, papryka, cebula, kasza gryczana, marchewka, jabłko, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, jaja, skrobia kukurydziana, mąka pszenna, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym.</p> <p>SKŁADNIKI: Twaróg mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), jaja, mąka pszenna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Leczo wegetariańskie, ziemniaki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, brokuły, kalafior, cieciorka, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ziemniaki, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</p>	<p>Warzywa zapiekane z fasolą, ziemniaki, surówka z j kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, brokuły, kalafior, fasola, cieciorka, 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.ZBOŻA zawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECZY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU KWIECIEŃ WEGETARIAŃSKIE 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>, 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, 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, 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, grochowa, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
<p>Spaghetti Napoli– 250 g, kompot wieloowocowy – 250 ml spaghetti Napoli – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: sos: 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 z brokuł, sos salsa, ziemniaki. surówka z marchewki . Kompot z jabłek.</p> <p>SKŁADNIKI: Brokuł, sól pieprz, czosnek, <u>jaja</u> . <u>mąka pszenna</u>, <u>bułka tarta</u>, papryka, natka pietruszki, pomidory w puszcze, ogórek, szczypior, Ziemniaki.</p>	<p>Pierogi Ukraińskie. Surówka z kapusty białej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: <u>Mąka pszenna</u>, <u>jaja</u>, Ziemniaki, twaróg (kultury bakterii, <u>śmietanka</u> pasteryzowana), cebula, biała kapusta, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Warzywa zapiekane z fasolą, ryż, surówka z bitej kapusty Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, brokuły, kalafior, fasola, ciociorka, sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ryż, biała kapusta, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>Składniki Mąka <u>pszenna</u>, <u>jaja</u>, proszek do pieczenia, budyń, olej rzepakowy, cukier puder, <u>mleko</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (<u>zaznaczono czerwoną czcionką</u>) 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				

MENU KWIECIEŃ WEGETARIAŃSKIE 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, 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 Vege A'la Matriciana. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Pomidory w puszcze, mąka pszenna, cebula, czosnek, makaron (mąka pszenna, jaja), woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Placki ziemniaczane z marchewką. Kompot wieloowocowy.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Ziemniaki, mąka pszenna, cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna.</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>				