

## MENU KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
1.04.2024	2.04.2024	3.04.2024	4.04.2024	5.04.2024
	<p>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 białych warzyw - 200 ml krem z białych warzyw - 250 ml</p> <p>składniki: woda, kurczak, cebula, kalafior, pietruszka, <b>seler</b>, 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, <b>seler</b>, 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 <b>seler</b>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
	<p>Bananowe placuszki polane sosem ananasowym – 250 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki <b>mąka pszenna</b>, <b>jaja</b>, soda, banan), olej rzepakowy, cukier puder, <b>mleko</b>, woda, sos: ananas, cukier, kompot: woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier.</p>	<p>Gulasz, ziemniaki, buraczki – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml gulasz, ziemniaki, buraczki – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: łopatka wieprzowa, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, mizeria: ogórki, śmietana 18 % (<b>śmietanka pasteryzowana</b>, 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 wieprzowe, ziemniaki, surówka colesław- 350 g kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: wieprzowina, pietruszka, cebula, olej roślinny, sól pieprz, ziemniaki, colesław: kapusta, marchew, majonez (<b>jaja</b>, 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 <b>ryby</b>, 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.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 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, <b>seler</b>, 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, <b>seler</b>, 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, <b>seler</b>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż biały.</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>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>kurczak po chińsku, ryż, , kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>kurczak po chińsku, ryż, – 350 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki: filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, <b>mąka pszenna</b>, <b>jajka</b>, kukurydza, papryka kolorowa, groszek, marchewka, , 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, <b>kiełbasa zwyczajna</b> (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 m</p> <p>składniki: filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, sól pieprz, czosnek, oliwki, por, śmietana 18 % (<b>śmietanka pasteryzowana</b>, żywe kultury bakterii), ziemniaki, surówka: marchewka, jabłko, majonez (<b>jaja</b>, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier) kompot: woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>	<p>nuggetsy z ryżem, sos czosnkowo-majonezowy ,coleślaw – 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, <b>mąka pszenna</b>, <b>jajka</b>, olej roślinny, colesław: kapusta, marchew, majonez (<b>jaja</b>, 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: <b>mąka pszenna</b>, <b>jaja</b>, woda, drożdże, sól, jabłka, olej rzepakowy (rzepak,) sos: jogurt naturalny (<b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii), truskawki, skrobia kukurydziana, cukier kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cukier</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( zaznaczono czerwoną czcionką)</p> <p>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>				

## MENU 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, <b>seler</b>, kurczak, cebula, ziemniaki, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>zupa koperkowa – 250 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>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>Kurczak z cukinią w sosie śmietanowym. Makaron penne. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: Udo z kurczaka, cukinia, flora (śmietana roślinna), natka pietruszki, makaron ( <b>mąka pszenna</b>, <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>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, <b>mąka pszenna</b>, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>makaron z twarożkiem i sosem truskawkowym – 300 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>makaron z twarożkiem i sosem truskawkowym – 350 g, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: twaróg (<b>mleko</b> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <b>jaja</b>, cukier, truskawki, makaron: <b>mąka pszenna</b>, woda kompot: woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, cukier</p>	<p>Lasagne– 300 g, kompot z jabłek – 250 ml Lasagne – 350 g, kompot z jabłek – 250 ml</p> <p>składniki: sos: mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, <b>seler</b>, czosnek, sól, olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron spaghetti (<b>mąka pszenna</b>, <b>jajko</b>), 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 <b>ryby</b> , sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ziemniaki, ciasto ( <b>mąka ziemniaczana</b> , <b>jajka</b>, <b>jogurt</b>, <b>mąka pszenna</b>, 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 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>22.04.2024</b>	<b>23.04.2024</b>	<b>24.04.2024</b>	<b>25.04.2024</b>	<b>26.04.2024</b>
<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 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, <b>seler</b>, czosnek, sól, olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron spaghetti (<b>mąka pszenna, jajko</b>), 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</p> <p>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, <b>jajka</b>, olej roślinny, ziemniaki, sos: <b>mąka pszenna, pasteryzowana</b>, żywe kultury bakterii), surówka: marchewka, olej, kompot: woda, jabłka, cukier</p>	<p>pierogi ukraińskie – 150 g, surówka z białej kapusty, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>pierogi Ukraińskie – 210 g, surówka z białej kapusty, kompot wieloowocowy – 250 ml</p> <p>składniki: <b>mąka pszenna, jajka</b>, twaróg, cebula, ziemniaki, sól, pieprz, olej, kapusta, marchew, jabłko, 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</p> <p>kurczak szuszu, ryż, surówka z kapusty białej – 350 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki: filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, <b>mąka pszenna</b>, olej roślinny, <b>jajka</b>, ryż, surówka: kapusta, cebula, musztarda (<b>gorczyca...</b>), 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</p> <p>waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym – 300 g, kompot z owoców sezonowych – 250 ml</p> <p>składniki <b>mąka pszenna, jajka</b>, soda, budyń (<b>mleko, żółtka jajek, skrobia kukurydziana</b>, aromaty), olej rzepakowy, cukier puder, <b>mleko</b>, woda, sos: truskawka, cukier, 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 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, <u>seler</u>, kurczak, cebula, ziemniaki, 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>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, <u>mąka pszenna</u>, cebula, czosnek, pomidory, makaron (<u>mąka pszenny</u>, <u>woda</u>), 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, <u>mąka pszenna</u>, <u>jaja</u>, cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, marchew kompot: woda, truskawki, śliwka, agrest, cukier</p>			
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( <u>zaznaczono czerwoną czcionką</u>) 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>				

