

# MENU ŚNIADANIA 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>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g, smalec z fasoli białej – 50 g, , ogórek kiszony – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g, smalec z fasoli białej – 50 g, k– 30 g, ogórek kiszony – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), biszkopty ( <u>jajka</u>, olej rzepakowy, <u>skrobia ziemniaczana</u> , <u>mąka kukurydziana</u>,</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, , pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem roślinne – 7 g, i pomidorem – 60 g , biszkopt– 50 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, , pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem roślinnym – 10 g i pomidorem – 60 g , biszkopt– 70 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), biszkopty ( <u>jajka</u>, olej rzepakowy, <u>skrobia ziemniaczana</u> , <u>mąka kukurydziana</u>,</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, jaja na twardo sosem majonezowym z koperkiem – 80 g, chleb bezglutenowe – 70 g z masłem roślinnym– 5 g, ogórek - 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, jaja na twardo sosem majonezowym z koperkiem – 130 g, chleb bezglutenowy – 80 g z masłem roślinnym – 7 g, ogórek - 60 g, owoce – 200 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), jaja na twardo sosem majonezowym z koperkiem (jaja, majonez: olej rzepakowy 69%, woda, żółtko <u>jaja</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, koper), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), ogórek, owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem migdałowym – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z pastą z cieciorki – 40 g i pomidorem – 60 g , owoc</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem migdałowym – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z pastą z cieciorki – 60 g i pomidorem – 60 g , owoc</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy),mleko migdałowe( migdały, woda, sól morską)), <u>płatki kukurydziane ( grys kukurydziany)</u>, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ), pasta z cieciorki (cieciorka, sól, papryka), pomidor, owoc)</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 ŚNIADANIA 3x bez 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>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane - 70 g z masłem roślinnym – 7 g, sałatą – 15 g i wędliną – 45 g, ogórek świeży – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane - 90 g z masłem roślinnym – 10 g, sałatą – 15 g i wędliną – 60 g, ogórek świeży – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>składniki: herbata owocowa( owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), wędlina ( pierś z kurczaka, sól) , ogórek, owoce.</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml. szynka – 60 g, pieczywo – 50 g z masłem roślinnym – 7 g, papryką – 40 g , szczypiorkiem – 10 g owoce – 150 ml</p> <p>herbata owocowa– 250 ml. szynka – 90 g, pieczywo – 80 g z masłem roślinnym – 10 g, papryką – 40 g , szczypiorkiem – 10 g, owoce – 200 ml</p> <p>składniki: herbata owocowa( owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), <u>szynka</u>, masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), , papryka, szczypior, owoce chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, pieczywo mieszane - 70 g z hummusem – 30 g , i pomidorem – 60 g, owoc – 60 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, pieczywo mieszane - 80 g z hummusem – 40 g , i pomidorem – 60 g, owoc– 90 g</p> <p>składniki: herbata czarna, , hummus ( cieciora, sól, papryka pomidor, (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ) owoc</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 50 g, pieczywo pszenne – 70 g z masło roślinne – 7 g, ketchup – 5, części warzyw (ogórek, rzodkiewka, marchewka) – 100 g, biszkopt – g100</p> <p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 70 g, pieczywo pszenne – 80 g z masło roślinne – 10 g, ketchup – 5, części warzyw (ogórek, rzodkiewka, marchewka) – 100 g, biszkopt – 100 g</p> <p>składniki: herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka hydrolizowane białkomasło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), ketchup ( pomidory, ocet, sól)), ogórek, rzodkiewka, marchew, biszkopty ( <u>iajka</u>, olej rzepakowy, <u>skrobia ziemniaczana</u> , <u>mąka kukurydziana</u>,</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, płatki ryżowe z mlekiem migdałowym – 150 ml, chleb żytni – 70 g z masło roślinne – 7 g, pieczeń rzymska (własny wyrób) – 60 g , marchewka – 45 g, ogórek kiszony – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, płatki ryżowe z mlekiem migdałowym – 200 ml, chleb żytni – 80 g z masło roślinne – 10 g, pieczeń rzymska (własny wyrób) – 80 g , marchewka – 45 g, ogórek kiszony – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>płatki ryżowe ( ryż) ), mleko migdałowe (migdały, woda, sól morską), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia , pieczeń rzymska ( pierś z kurczaka, łopatka wieprzowa, skrobia, sól), marchewkapieprz), masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), marchewka, ogórek kiszony, owoce</u></p>

# MENU ŚNIADANIA 3x bez KWIECIEŃ 2023

PONIEDZIAŁEK

WTOREK

ŚRODA

CZWARTEK

PIĄTEK

15.04.2024

16.04.2024

17.04.2024

18.04.2023

19.04.2023

herbata owocowa– 250 ml,  
pieczywo bezglutenowe – 70 g,  
masłem roślinnym margaryna – 5 g,  
wędlna – 45 g, ogórek – 60 g  
owoce – 200 g

herbata owocowa– 250 ml,  
pieczywo bezglutenowe – 80 g, z  
masłem roślinnym – 7 g, wędlna –  
60 g, ogórek – 60 g  
owoce – 200 g

składniki: , chleb bez glutenu (skrobia  
bezglutenowa,woda,mąka  
ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ),  
masło roślinne ( olej rzepakowy,  
sól, woda, naturalne aromaty), ,  
**wędlna (...)**, ogórek, owoce

herbata owocowa– 250 ml, jaja na  
twardo sosem majonezowym z  
koperkiem – 80 g, chleb  
bezglutenowe – 70 g z masłem  
roślinnym– 5 g, ogórek - 60 g,  
mus owoce – 200 g

herbata owocowa– 250 ml, jaja na  
twardo sosem majonezowym z  
koperkiem – 130 g, chleb  
bezglutenowy – 80 g z masłem  
roślinnym – 7 g, ogórek - 60 g,  
musowoce – 200 g

składniki:  
herbata owocowa (owoce maliny  
52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii,  
jabłko, koncentrat soku z aronii,  
aromat, regulator kwasowości –  
kwas cytrynowy), jaja na twardo  
sosem majonezowym z koperkiem  
(jaja, majonez: olej rzepakowy  
69%, woda, żółtko **jaja** w proszku  
2,5%, ocet spirytusowy, koper),  
chleb bez glutenu (skrobia  
bezglutenowa,woda,mąka  
ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia  
masło roślinne ( olej rzepakowy,  
sól, woda, naturalne aromaty),  
ogórek, owoce

herbata owocowa– 250 ml,  
pieczywo bezglutenowe - 70 g z  
masło – 7 g, sałatą – 15 g i wędlną  
– 45 g, ogórek świeży – 60 g, owoce  
– 200 g

herbata owocowa– 250 ml,  
pieczywo bezglutenowe - 90 g z  
masło roślinne – 10 g, sałatą – 15 g  
i wędlną – 60 g, ogórek świeży – 60  
g, owoce – 200 g

składniki:  
herbata owocowa( owoce aronii  
35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa  
11%, owoce maliny 9%, owoce  
czarnej porzeczki 9%, skórka  
pomarańczy 4%, koncentrat soku z  
aronii, aromat, regulator  
kwasowości - kwas cytrynowy),  
chleb bez glutenu (skrobia  
bezglutenowa,woda,mąka  
ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ,  
masło roślinne ( olej rzepakowy,  
sól, woda, naturalne aromaty),  
wędlna (pierś z kurczaka, sól ) ,  
ogórek, owoce.

herbata owocowa– 250 ml,  
kokosowa ryżanka na mleku –  
200 ml, pieczywo bezglutenowe  
– 70 g, pomidor – 60 g,  
biszkopt – 200 g

herbata owocowa – 250 ml,  
kokosowa ryżanka na mleku –  
250 ml, pieczywo  
bezglutenowe – 80, pomidor –  
60 g, biszkopt – 250 g

składniki:  
herbata owocowa (owoce  
maliny 52%, kwiat hibiskusa,  
owoce aronii, jabłko,  
koncentrat soku z aronii,  
aromat, regulator kwasowości –  
kwas cytrynowy), kokosowa  
ryżanka na mleku: (mleko  
migdałowe, płatki ryżowe ( ryż),  
wiórki kokosowe), chleb  
mieszany (**mąka pszenna** (77%),  
**mąką żytnia**, woda, sól,  
drożdże, kwas askorbinowy),  
romaty, **mleko, seler**,  
glutaminian sodowy,  
emulgatory, kwas cytrynowy,  
azotyn sodu), , pomidor,  
biszkopty bananowe ( **jajka**,  
olej rzepakowy, **skrobia**  
**ziemniaczana** , **mąka**  
**kukurydziana**,

herbata owocowa – 250 ml, pieczywo  
bezglutenowe – 80 g z masło roślinne  
– 7 g, sałatą -15 g i wędlną- 45 g,  
ogórek świeży – 60 g, owoce – 200 g

herbata owocowa – 250 ml, pieczywo  
bezglutenowe – 90 g z masło roślinne  
– 10 g, sałatą -10 g i wędlną- 60 g,  
ogórek świeży – 60 g, owoce – 250 .

składniki:  
herbata owocowa( owoce aronii 35%,  
jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%,  
owoce maliny 9%, owoce czarnej  
porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%,  
koncentrat soku z aronii, aromat,  
regulator kwasowości - kwas  
cytrynowy), chleb bez glutenu (skrobia  
bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas  
z mąki jaglanej,skrobia masło roślinne ( **olej**  
rzepakowy, sól, woda,  
naturalne aromaty), wędlna ( **pierś**  
z kurczaka, sól)), sałata,  
ogórek, owoce.

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 ŚNIADANIA 3xbez MARZEC 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>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g, masłem roślinnym margaryna – 5 g, ogórek – 60 g owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g, z masłem roślinnym – 7 g,– 60 g owoce – 200 g</p> <p>składniki: , chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ), masło roślinne (  olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), , ogórek, owoce</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 50 g , pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem roślinnym – 5 g, cząstki warzyw (marchewka, rzodkiewka) – 100 g, biszkopt– 50 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 70 g , pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem roślinnym – 7 g, , cząstki warzyw (marchewka, rzodkiewka) – 100 g, biszkopt– 70 g</p> <p>składniki: herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka hydrolizowane białko) , chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia , masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), marchewka, rzodkiewka, biszkopy bananowe ( <u>jajka</u>, olej rzepakowy, <u>skrobia ziemniaczana</u> , <u>mąka</u> <u>kukurudziana</u>,</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, pasta ciecierzycy ze szczypiorkiem - 150 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem roślinnym- 5 g, wędliną drobiową – 45 g i pomidorem – 60 g kisiel z owocami – 200 ml</p> <p>herbata owocowa– 250 ml pasta z ciecierzycy ze szczypiorkiem - 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masło roślinne 5g, wędliną drobiową – 60 g i pomidorem – 60 g kisiel z owocami – 250 ml</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowypasta z ciecierzycy: ciecierzyca, szczypiorek, sól , chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia , masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), wędłona ( pierś z kurczaka, sól)), pomidor, <b>kisiel z owocami (mąka ziemniaczana, owoce)</b></p>	<p>herbata czarna– 250 ml, , pieczywo bezglutenowe – 70 g z pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 60 g i rzodkiewką 20 g, gowoc– 150 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 100 g i rzodkiewką 20 g, owoc– 150 g</p> <p>składniki: herbata czarna, , chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia pasztet (cukinia, cebula ,marchewka ,czosnek, oliwa, sól, pieprz), rzodkiewka, owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, , pieczywo bezglutenowe – 70 g z pastą z cieciorki – 40 g i pomidorem – 60 g , owoc</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, l, pieczywo bezglutenowe – 80 g z pastą z cieciorki – 60 g i pomidorem – 60 g , owoc</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ), pasta z cieciorki (cieciorka, sól, papryka), pomidor, owoc)</p>

## MENU ŚNIADANIA KWIECIEŃ 3x bez 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>29.04.2024</b>	<b>30.04.2024</b>			
<p>herbata czarna– 250 ml Mus z owoców z płatkami kukurydzianymi, pieczywo bezglutenowe – 70 g z hummusem – 40 g, owoc- 150 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml Mus z owoców z płatkami kukurydzianymi, pieczywo bezglutenowe – 80 g z hummusem – 50 g owoc- 150 g</p> <p>składniki: herbata czarna, sałatka (sól, kukurydza, owoce, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia hummus ( ciecierzycy, sól, papryka)), owoc</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g, masłem roślinnym margaryna – 5 g, wędlina – 45 g, ogórek – 60 g owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g, z masłem roślinnym – 7 g, wędlina – 60 g, ogórek – 60 g owoce – 200 g</p> <p>składniki, , chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ), masło roślinne ( olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), , wędlina (...), ogórek, owoce</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