

MENU ŚNIADANIA BEZ GLUTENU 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 z masłem – 8 g, smalec z fasoli białej – 50 g, kielbasa krakowska - 30 g, ogórek kiszony – 60 owoc</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem – 10 g, smalec z fasoli białej – 80 g, kielbasa krakowska - 40 g, ogórek kiszony – 60 g,</p> <p>OWOC składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), chleb bezglutenowy (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana, ,olej roślinny, drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), smalec z fasoli (fasola biała, cebula, olej roślinny,sól pieprz), <u>kielbasa krakowska (...)</u>, ogórek</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml g, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem – 5 g, i pomidorem - 60 g ciasto– 50 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem - 7 g, i pomidorem - 60 g ciasto– 7 0 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>musli bezglutenowe (...)</u>, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana, ,olej roślinny,drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), pomidor, <u>wędlina</u>(pierś z kurczaka, sól, papryka), ciasto (<u>jajka</u>, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka kukurydziana</u>, proszek do pieczenia bezglutenowy, cukier)</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 80 g, chleb bezglutenowy – 70 g z masłem – 5 g, ogórek – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 130 g, chleb bezglutenowy – 80 g z masłem – 7 g, ogórek – 60 g,</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>jaja</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper,) chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,olej roślinny,drożdże),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ogórek ,</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem – 150 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z serem żółtym – 30 g i ogórek świeży – 60 g , owoc</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z serem żółtym – 45 g i ogórek świeży – 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), <u>mleko</u>, płatki kukurydziane(kasza kukurydziana)), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana ,olej roślinny,drożdże, ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, <u>podpuszczka</u>), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>)), ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), brzoskwinie</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 BEZ GLUTENU KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
8.04.2024	9.04.2024	10.04.2024	11.04.2024	12.04.2024
<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem (7 g), sałatą (15 g) i serem żółtym (30 g), ogórek kiszony – 60 g owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 90 g z masłem (10 g), sałatą (15 g) i serem żółtym (45 g), ogórek kiszony – 60 g owoce – 250 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 ziemniaczana, ,olej roślinny,drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, <u>podpuszczka</u>), ogórek kiszony, owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml. wędlina – 60 g, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem – 7 g, papryką – 40 g , szczypiorkiem – 10 g, jogurt naturalny z wiśniami – 150 ml</p> <p>herbata owocowa– 250 ml. wędlina – 90 g, pieczywo bezglutenowe – 90 g z masłem – 10 g, papryką – 40 g, szczypiorkiem – 10 g, jogurt naturalny z wiśniami – 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>wędlina</u> ,chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,olej roślinny,drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), papryka, szczypior, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), wiśnie.</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, twarożek na słodko – 50 g, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem – 7 g. owoc rafaello – 60 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, twarożek na słodko – 60 g, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem – 10 g. owoc – 90 g</p> <p>skład: herbata czarna, twarożek kremowy: (twaróg (żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane),jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), <u>mleko</u>, owoce), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana, ,olej roślinny,drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>)</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 50 g, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem – 5 g, ketchup – 5 g, cząstki warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka) – 100 g. biskopt – 100 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 70 g, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem – 7 g, ketchup – 5 g, cząstki warzyw (ogórek świeży, rzodkiewka) – 100 g. biskopt – 100 g</p> <p>składniki: herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka <u>mleka</u> (łącznie z laktozą), hydrolizowane białko) chleb bez glutenu(skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,olej roślinny,drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>),ogórek, rzodkiewka,, kisiel z owocami (mąka ziemniaczana,</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, makaron kukurydziany z mlekiem – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 60 g z masłem – 5 g, pieczeń rzymska (własny wyrób) – 60 g , marchewka – 50 g, ogórek kiszony – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, makaron kukurydziany z mlekiem – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem – 10 g, pieczeń rzymska (własny wyrób) – 80 g , marchewka – 50 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),makaron kukurydziany (<u>mąka kukurydziana</u>, woda),<u>mleko</u>, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,cukier gronowy,olej roślinny,drożdże),<u>pieczeń rzymska</u> (pierś z kurczaka, łopatka wieprzowa, skrobia, sól, pieprz),marchewka, ogórek kiszony, 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.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

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	
15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem (5), serem żółtym – 30g, wędlina i ogórkiem – 60 g.</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, płatki bezglutenowe z mlekiem – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem (7 g), serem żółtym – 40 g i ogórkiem – 60 g.</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), ogórek</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 80 g, chleb bezglutenowy – 70 g z masłem – 5 g, ogórek – 60 g, jogurt z owocami – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem – 130 g, chleb bezglutenowy – 80 g z masłem – 7 g, ogórek – 60 g,</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>jaja</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), ogórek, owoc jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), truskawki</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem (7g), dżemem, ogórek – 60 g, owoce – 250 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – masło, dżem – 45 g, ogórek – 60 g, owoce – 250 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 ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>, dżem, cukier, ogórekⁱ</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, kokosowa ryżanka na mleku – 150 ml, pieczywo – 70 g z pasztetem – 40 g i pomidorem – 60 g, biszkopt</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, kokosowa ryżanka na mleku – 200 ml, pieczywo – 80 g z pasztetem – 60 g i pomidorem – 60 g, biszkopt</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, ryżanka (płatki ryżowe, wiórki kokosowe), chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnią</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), pasztet (tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa, tkanka łączna, woda, sól, aromaty, <u>mleko</u>, <u>seler</u>, glutaminian sodowy, emulgatory, kwas cytrynowy, <u>laktoza</u>, <u>serwatka</u>, <u>izolat białka sojowego</u>, cukier, azotyn sodu), pomidor,</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem - 7 g, sałatą – 15 g i wędliną – 30 g, ogórek - 30 g, owoce – 200 g.</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem - 10 g, sałatą – 15 g i wędliną – 40 g, ogórek - 30 g, owoce – 250 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 ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), wędlina, ogórek</p>

MENU ŚNIADANIA BEZ GLUTENU KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
22.04.2024	23.04.2024	24.04.2024	25.04.2024	26.04.2024
<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem (5), serem żółtym – 30g, wędlina i ogórkiem – 60 g.</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, płatki bezglutenowe z mlekiem – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem (7 g), serem żółtym – 40 g i ogórkiem – 60 g.</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), mleko, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka), ogórek</p>	<p>herbata czarna – 250 ml, parówki drobiowe – 50 g, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem – 5 g, , cząstki warzyw (marchewka, rzodkiewka) – 100 g. ciasto – 50 g</p> <p>herbata czarna – 250 g, parówki drobiowe – 70 g, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem – 8 g, , cząstki warzyw (marchewka, rzodkiewka) – 100 g. ciasto – 70 g</p> <p>składniki: herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka mleka (łącznie z laktozą), hydrolizowane białko) chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), marchewka, rzodkiewka, ciasto bananowe (jajka, olej rzepakowy, mleko, mąka kukurydziana, proszek do pieczenia bezglutenowy,)</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką – 100 g. pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem – 7 g i pomidorem – 60 g. kisiel z owocami – 200 ml</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, twaróg ze szczypiorkiem i rzodkiewką – 150 g. pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem – 10 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 cytrynowy),), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), szczypiorek, rzodkiewka, twaróg (żywe kultury bakterii, mleko pasteryzowane), pomidor, kisiel z owocami (mąka ziemniaczana, cukier, owoce)</p>	<p>herbata czarna – 250 ml, płatki ryżowe bezglutenowa na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek (150 ml), pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem – 5 g, pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 50 g i rzodkiewka – 20 g. owoce – 150 g</p> <p>herbata czarna – 250 ml, płatki ryżowe na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek (200 ml), pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem – 7 g, pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 100 g i rzodkiewka – 20 g. owoce – 150 g</p> <p>składniki: herbata czarna, płatki ryżowe bezglutenowe (ryż), mleko, jabłko, rodzynek, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), kwas askorbinowy), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), pasztet (cukinia, cebula, marchewka, czosnek, oliwa, sól, pieprz), rzodkiewka, galaretki (żelatyna, woda, cukier, wiśnie)</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem – 150 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z serem żółtym – 30 g i ogórek świeży – 60 g, owoc</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z serem żółtym – 45 g i ogórek świeży – 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, płatki kukurydziane (kasza kukurydziana), chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże, ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka)), ogórek, jogurt naturalny (mleko pasteryzowane, kultury bakterii), brzoskwinie</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

ŚNIADANIA BEZ GLUTENU KWIECIEŃ 2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
29.04.2024	30.04.2024			
<p>herbata czarna – 250 ml. Płatki kukurydziane z jogurtem, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem -5 g, szynką – 30 g, ciasto marchewkowe – 50 g</p> <p>herbata czarna – 250 ml. Płatki kukurydziane z jogurtem, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem - 7 g, szynką – 40 g, owoc – 70 g</p> <p>składniki: herbata czarna, kukurydza, jogurt kultury bakterii chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana ,olej roślinny,drożdże), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), wędlina (pierś z kurczaka, sól, papryka)</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo bezglutenowe – 70 g z masłem (5), serem żółtym – 30g, wędlina i ogórkiem – 60 g.</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, płatki bezglutenowe z mlekiem – 200 ml, pieczywo bezglutenowe – 80 g z masłem (7 g), serem żółtym – 40 g i ogórkiem – 60 g.</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), mleko, chleb bez glutenu (skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana ,olej roślinny,drożdże), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii, podpuszczka), ogórek</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