

MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE 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 mieszane – 70 g, smalec z fasoli białej – 50 g, , ogórek kiszony – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo mieszane – 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 askorbinowy), smalec z fasoli (fasola biała, cebula, olej roślinny, sól pieprz), ogórek kiszony, owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, 150 ml, pieczywo pszenne – 70 g z margaryną – 7 g, DŻEMEM, ciasto– 50 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, musli z musem truskawkowym – 150 ml, pieczywo pszenne – 80 g z masłem roślinnym – 10 g, dżemem , ciasto– 70 g</p> <p>składniki: herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), dżem chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), ciasto (jajka, olej rzepakowy, mleko migdałowe, mąka pszenna, proszek do pieczenia, cukier)</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, jaja na twardo sosem majonezowym z koperkiem – 80 g, chleb mieszany – 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 mieszany – 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, cukier, żółtko jaja w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, koper), chleb mieszany (mąka pszenna (77%), mąką żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), ogórek, owoce</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem migdałowym – 200 ml, pieczywo mieszane – 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 mieszane – 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)), _ płatki kukurydziane (grys kukurydziany), chleb mieszany (mąka pszenna (77%), mąką żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), pasta z cieciorki (cieciorka, sól, papryka), pomidor,</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 BEZMLECZNE 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 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 mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), wędlina (pierz z kurczaka, sól) , ogórek, owoce.</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml. WĘDLINA – 60 g, pieczywo – 50 g z masłem roślinnym – 7 g, papryką – 40 g , szczypiorkiem – 10 gowoce – 150 ml</p> <p>herbata owocowa– 250 ml. WĘDLINA – 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>WĘDLINA</u> masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), , papryka, szczypior, owoce chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy)</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, pieczywo mieszane - 70 g z hummusem – 30 g , i pomidorem – 60 g, kulki jaglane a`la rafaello – 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, chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąką żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy)owoc</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 50 g, pieczywo pszenne – 70 g z margaryną – 7 g, ketchup – 5, części warzyw (ogórek, rzodkiewka, marchewka) – 100 g, ciasto – 100 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 70 g, pieczywo pszenne – 80 g z margaryną – 10 g, ketchup – 5, części warzyw (ogórek, rzodkiewka, marchewka) – 100 g, ciasto – 100 g</p> <p>składniki: herbata czarna, parówki (mięso z kurcząt 83%, woda, mięso cielęce 4%, skrobia ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka hydrolizowane białkomasto roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), ketchup (pomidory, ocet, sól)), ogkisiel z owocami (mąka ziemniaczana, owoceórek, rzodkiewka, marchew, ciasto bananowe (<u>jaika</u>, olej rzepakowy, <u>mleko migdałowe</u> , <u>mąka kukurydziana</u>, <u>proszek do pieczenia</u>, cukier,)</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, płatki czekoladowe z mlekiem migdałowym – 150 ml, chleb żytni – 70 g z margaryną – 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 czekoladowe z mlekiem migdałowym – 200 ml, chleb żytni – 80 g z margaryną – 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), płatki czekoladowe (<u>mąka pszenna</u>, cukier, <u>syrop z pszenicy, siodu jęczmiennego</u>, kakao, olej sól, emulgator, aromaty), <u>mleko migdałowe (migdały, woda, sól morską)</u>, chleb żytni (<u>mąka żytnia</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), , pieczeń rzymska (pierz z kurczaka, łopatka wieprzowa, skrobia, sól), marchewkapieprz), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), marchewka, ogórek kiszony, owoce</p>

MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE KWIECIEŃ 2024

15.04.2024	16.04.2024	17.04.2024	18.04.2024	19.04.2024
<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 mieszany (mąka pszenna (77%), mąką żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), wędlina (pierś z kurczaka, sól) , ogórek, owoce.</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, jaja na twardo sosem majonezowym z koperkiem – 80 g, chleb mieszany – 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 mieszany – 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, cukier, żółtko jaja w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, koper), chleb mieszany (mąka pszenna (77%), mąką żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), ogórek, owoce</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo mieszane - 70 g z margaryną – 7 dżem g, ogórek świeży – 60 g, owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo mieszane - 90 g z margaryną – 10 g, dżem, 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 mieszany (mąka pszenna (77%), mąką żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), wędlina (pierś z kurczaka, sól) , ogórek, owoce.</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, kokosowa ryżanka na mleku – 200 ml, pieczywo mieszane – 70 g z pasztetem – 40 g, pomidor – 60 g, ciasto – 200 g</p> <p>herbata owocowa – 250 ml, kokosowa ryżanka na mleku – 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g z pasztetem – 60 g, pomidor – 60 g, ciasto – 250 g</p> <p>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), pasztet (tłuszcz wieprzowy, mięso wieprzowe, wątroba wieprzowa, tkanka łączna, woda, sól, aromaty, mleko, seler, glutaminian sodowy, emulgatory, kwas cytrynowy, laktoza, serwatka, izolat białka sojowego, , azotyn sodu), , pomidor, , ciasto bananowe (jajka, olej rzepakowy, mleko migdałowe, mąka kukurydziana, proszek do pieczenia, cukier,)</p>	<p>herbata owocowa – 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g z margaryną – 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 margaryną – 10 g, sałatą -10 g i wędliną- 60 g, ogórek świeży – 60 g, owoce – 250 .</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 mieszany (mąka pszenna (77%), mąką żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), wędlina (pierś z kurczaka, sól)), sałata, 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.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 BEZMLECZNE KWIECIEŃ

2024

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
25.03.2024	26.03.2024	27.03.2024	28.03.2024	29.03.2024
<p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane – 70 g, masłem roślinnym margaryna – 5 g, wędlina – 45 g, ogórek – 60 g owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g, z masłem roślinnym – 7 g, wędlina – 60 g, ogórek – 60 g owoce – 200 g</p> <p>składniki, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (<u>mąka żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), , wędlina (...), ogórek, owoce</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 50 g , pieczywo pszenne – 70 g z masłem roślinnym – 5 g, ketchup – 5 g, części warzyw (marchewka, rzodkiewka) – 100 g, ciasto– 50 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, parówki drobiowe – 70 g , pieczywo pszenne – 80 g z masłem roślinnym – 7 g, ketchup – 5 g, części 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 hydrolizowane białko) chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (<u>mąka żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), ketchup (...), marchewka, rzodkiewka, ciasto bananowe (<u>jajka</u>, olej rzepakowy, mleko migdałowe , <u>mąka kukurydziana</u>, <u>proszek do pieczenia</u>, cukier,)</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, pasta z ciecierzycy ze szczypiorkiem - 150 ml, pieczywo pszenne – 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 pszenne – 80 g z masłem roślinnym 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 cytrynowy) pasta z ciecierzycy; ciecierzycy, szczypiorek, sól chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (<u>mąka żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), wędlna (pierś z kurczaka, sól)), pomidor, kisiel z owocami (<u>mąka ziemniaczana</u>, cukier, owoce)</p>	<p>herbata czarna– 250 ml, owsianka na mleku sojowym z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek – 200 ml, pieczywo mieszane – 70 g z pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 60 g i rzodkiewką 20 g, gowoc– 150 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml, owsianka na mleku sojowym z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek – 200 ml, pieczywo mieszane – 80 g z pasztetem warzywnym (wyrób własny) – 100 g i rzodkiewką 20 g, owoc– 150 g</p> <p>składniki: herbata czarna, płatki owsiane (<u>ziarno owsa</u>), mleko sojowe (...), jabłko, rodzynek, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (<u>mąka żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), pasztet (cukinia, cebula ,marchewka ,czosnek, oliwa, sól, pieprz), rzodkiewka, owocE</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem migdałowym – 200 ml, pieczywo mieszane – 70 g z pastą z cieciorke – 40 g i pomidorem – 60 g , owoc</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, płatki kukurydziane z mlekiem migdałowym – 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g z pastą z cieciorke – 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))_ płatki kukurydziane (grys kukurydziany), chleb mieszany (<u>mąka pszenna</u> (77%), <u>mąka żytnia</u>, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), pasta z cieciorke (cieciorka, sól, papryka), pomidor</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				
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
29.04.2024	30.04.2024			
<p>herbata czarna– 250 ml Musli z mussem owocowym, pieczywo mieszane – 70 g z hummusem – 40 g, owoc- 150 g</p> <p>herbata czarna– 250 ml Musli owocowe, pieczywo mieszane – 80 g z hummusem – 50 g owoc- 150 g</p> <p>składniki: herbata czarna, sałatka (sól, kukurydza, groszek, jaja, majonez: olej rzepakowy 69%, woda, żółtko jaja w proszku 2,5%), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (mąka żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), hummus (ciecierzycy, sól, papryka)), owoc</p>	<p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane – 70 g, masłem roślinnymmargaryna – 5 g, wędlina – 45 g, ogórek – 60 g owoce – 200 g</p> <p>herbata owocowa– 250 ml, pieczywo mieszane – 80 g, z masłem roślinnym – 7 g, wędlina – 60 g, ogórek – 60 g owoce – 200 g</p> <p>składniki, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (mąka żytnia, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (olej rzepakowy, sól, woda, naturalne aromaty), , wędlina (...), ogórek, owoce</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>				