

# MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE PAŹDZIERNIK 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
3.10.2022	4.10.2022	5.10.2022	6.10.2022	7.10.2022
<p>Herbata czarna.</p> <p>Pieczywo mieszane z dżemem Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, Dżem truskawkowy (truskawki ,żelatyna) chleb pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) Owoce</p>	<p>Herbata owocowa, Kasza manna z cynamonem i rodzynekami. (Pieczywo mieszane z wędliną wieprzową(własny wyrób). Ogórek świeży . Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), kasza manna, cynamon, mleko sojowe (soja), chleb pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wieprzowina, ogórek, Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa. Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. bananem.</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 <a href="#">JAJA</a> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper, chleb pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne (<a href="#">śmietanka</a> roślinna), papryka, banan</p>	<p>Herbata Owocowa. Płatki kukurydziane z mlekiem migdałowym. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), płatki kukurydziane ( grys kukurydziany, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. Ryboflawina), mleko migdałowe, chleb pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) pierś z kurczaka, sól, pieprz, rzodkiewka, owoce</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą , serem żółtym i wędliną drobiową, papryka. Ciasto z owocami.</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), masło roślinne (śmietanka roślinna), ), chleb pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy, sałata, papryka, pierś z kurczaka, sól, pieprz, papryka słodka, Ciasto owocowe ( <a href="#">jajka</a>, cukier, olej rzepakowy, mleko migdałowe, mąka <a href="#">pszenna</a>, proszek do pieczenia, owoce)</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

# MENU ŚNIADANIA BEZMLECZNE PAŹDZIERNIK 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
10.10.2022	11.10.2022	12.10.2022	13.10.2022	14.10.2022
<p>Herbata owocowa. Pieczywo mieszane z sałatą i z pastą z soczewicy , papryka. Budyń czekoladowy.</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 pszenny (<b>mąka pszenna</b> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) Pasta z soczewicy ( soczewica, sól, pieprz papryka, roszponka. Budyń (mleko sojowe, skrobia ziemniaczana, cukier, czekolada)</p>	<p>Herbata czarna. Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo mieszane z dżemem truskawkowym.) Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, płatki ryżowe, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy), płatki ryżowe (ryż) mleko migdałowe, chleb pszenny (<b>mąka pszenna</b> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), dżem truskawkowy ( truskawki, cukier, woda, żelatyna, kwas cytrynowy)</p>	<p>Herbata owocowa. Jajko na twardo (plastry).Pieczywo mieszane z masłem. Jogurt naturalny z wiśniami.</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), <b>jajko</b> , chleb pszenny (<b>mąka pszenna</b> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło roślinne , wiśnie.</p>	<p>Herbata czarna, Owsianka na mleku sojowym z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo mieszane z masłem, pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewka. Galaretka wiśniowa.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, Płatki owsiane (<b>ziarno owsa</b>), mleko sojowe, jabłko, rodzyнки, masło roślinne , chleb pszenny (<b>mąka pszenna</b> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), cukinia, cebula , marchewka ,czosnek, oliwa, sól, pieprz, rzodkiewka, żelatyna, woda, cukier, wiśnie.</p>	<p>Herbata owocowa. Pasta z ryby, szczypiorek. Pieczywo mieszane z masłem. Owoce.</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),<b>filet rybny</b>(robiony na parze) <b>mąka pszenna</b> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło roślinne.Owoce.</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 ŚNIADANIA BEZMLECZNE PAŹDZIERNIK 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
17.10.2022	18.10.2022	19.10.2022	20.10.2022	21.10.2022
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i wędliną, papryka. Owoce.</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 pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wędlina (pierś z kurczaka) sałata, papryka, Owoce.</p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce.</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 (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło roślinne ,papryka, rzodkiewka, Owoce</p>	<p>Herbata Owocowe, Zacierka z mlekiem migdałowym. Pieczeń rzymska.(własny wyrób) Ogórek kiszony. Owoce</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy),zacierka ( <a href="#">mąka pszenna</a>, woda, mleko migdałowe ) pieczeń rzymska ( pierś z kurczaka, łożatka wieprzowa, skrobia, sól, pieprz, ogórek kiszony, Owoce</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznica ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Kisiel z wiśniami(własny wyrób)</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), <a href="#">jaja</a>, masło roślinne, szczypior, chleb pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wiśnie, srobia ziemniaczana, cukier</p>	<p>Herbata czarna. Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z hummusem. Ciasto z owocami.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, <a href="#">ryba-filet</a>, sól, kukurydza, groszek, <a href="#">jaja</a>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, żółtko <a href="#">jaja</a> w proszku 2,5%), masło roślinne chleb pszenny (<a href="#">mąka pszenna</a> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), hummus Ciasto owocowe ( <a href="#">jajka</a>, cukier, olej rzepakowy mleko migdałowe, <a href="#">mąka pszenna</a>, proszek do pieczenia, owoce)</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

# MENU ŚNIADANIA PAŹDZIERNIK BEZMLECZNE 2022



PNIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
24.10.2022	25.10.2022	26.10.2022	27.10.2022	28.10.2022
<p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo mieszane z serem żółtym i papryką). Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), mleko migdałowe, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), pasta z cieciorki (cieciorka), papryka. masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>	<p>Kawa zbożowa, Pasta z jaja i szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Kulki jaglane a'la raffello (wyrób własny)</p> <p>SKŁADNIKI: Mleko sojowe, kawa zbożowa <u>zboża</u> 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykoria, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), <u>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, szczypiór, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), kasza jaglana, miód, wiórki kokosowe.</p>	<p>Herbata Owocowa, Musli z musem truskawkowym. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową i pomidorem. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), Płatki owsiane, rodzyunki, <u>orzechy</u>, owoce suszone, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, pomidor masło roślinne. Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane i wędliną, ogórek świeży. Banan</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 ryżowe (ryż), wiórki kokosowe, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, ogórek, banan</p>	<p>Herbata owocowa. Smalec z fasoli białej. Ogórek kiszony. Pieczywo mieszane z masłem. Ogórek kiszony. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy) fasola biała, cebula, olej roślinny, sól pieprz, ogórek kiszony, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne. Owoce</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 ŚNIADANIA BEZMLECZNE PAŹDZIERNIK 2022



## PONIEDZIAŁEK

**31.10.2022**

Herbata Owocowa,  
Płatki czekoladowe na mleku.  
Pieczywo mieszane z pasztetem francuskim.  
Owoce

Składniki: Mleko migdałowe, płatki czekoladowe (mąka pszenna, cukier, syrop z pszenicy, sódru jęczmiennego, kakao, olej sól, emulgator, aromaty), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło roślinne, pasztet francuski ( wątroba drobiowa, mięso drobiowe, tłuszcz indyczy, sól, białko sojowe, skrobia kukurydzina) Owoce.

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