

MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE PAŹDZIERNIK 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
3.10.2022	4.10.2022	5.10.2022	6.10.2022	7.10.2022
<p>Kremowy twarożek na słodko z owocami. Herbata czarna. Pieczywo mieszane z masłem. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Twaróg (żywe kultury bakterii), jogurt naturalny, brzoskwinia, chleb pszenny, żytni, masło. Owoce</p>	<p>Herbata owocowa, kasza manna z cynamonem i rodzynekami. (Pieczywo mieszane z serem żółtym. Ogórek świeży .Owoce.</p> <p>SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), makaron, substancje wzbogające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy)), mleko, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni, filet z kurczaka,</p>	<p>Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Jogurt z bananem. Herbata owocowa.</p> <p>SKŁAD: Jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko JAJA w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper, masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), koper, papryka, Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy). Mąka pszenna, proszek do</p>	<p>Płatki kukurydziane z mlekiem. Pieczywo pszenne z pastą z avocado i rzodkiewką. Herbata owocowa. Owoce.</p> <p>SKŁAD: 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 wzbogające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina</p>	<p>Salatka z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z serem żółtym. Ciasto z owocami, herbata czarna.</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, ryba-filet, sól), kukurydza, groszek, jaja, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko JAJA w proszku 2,5%, koper), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty</p>

	(mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, stabilizator:			
--	--	--	--	--

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 WEGETARIAŃSKIE 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 serem żółtym , papryka. Budyń czekoladowy .Herbata owocowa.</p> <p>SKŁAD:. herbata owocowa(owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka</p>	<p>Herbata czarna, Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo mieszane z dżemem truskawkowym.)Owoce</p> <p>SKŁAD: Herbata czarna, płatki ryżowe, cukier, sól, glukoza, cukier brązowy,</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), jajko, pieczywo</p>	<p>Herbata czarna, Owsianka na mleku z dodatkiem tartego jabłka i rodzynek. Pieczywo mieszane z masłem, pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewka.Galaretka wiśniowa.</p> <p>SKŁAD: Płatki owsiane(ziarno owsa), mleko, jabłko, rodzyнки, masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),cukinia,</p>	<p>Pasta z twarogu i ryby,szczypiorek. Herbata owocowa.Pieczywo mieszane z masłem.Owoce.</p> <p>Skład: Twaróg,filet rybny(robiony na parze)mleko,piórek, pieczywo o pszenne,żytnie,masło.</p>

<p>pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości - kwas cytrynowy), masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże), ser żółty (mleko, sól, kultury bakterii mlekowych, zawartość tłuszczu 27%), papryka, roszonka.</p>	<p>syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna, kwas pantotenowy, ryboflawina (B2), witamina B6, kwas foliowy)), mleko, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni, masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), dżem truskawkowy.</p>	<p>żytnie, pszenne. Jogurt naturalny, wiśnie.</p>	<p>cebula, marchewka, czosnek, oliwa, rzodkiewka, jabłko, rodzynki, mleko, marchewka, kasza jaglana, czosnek, cebula, imbir, jaja, kurkuma</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 WEGETARIAŃSKIE 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 serem żółtym, papryka. Owoce. Herbata owocowa.</p> <p>SKŁAD: 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),</p>	<p>Herbata czarna, Parówki sojowe pieczywo z masłem, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka). Owoce.</p> <p>SKŁAD: ziemniaczana, sól, białko z kurcząt, białka MLEKA (łącznie z LAKTOZĄ), hydrolizowane białko. masło(śmietanka pasteryzowana z mleka, papryka, rzodkiewka)</p>	<p>Zacierka z mlekiem. Smalec z fasoli białej. Ogórek kiszony. Owoce</p> <p>SKŁAD: 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</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznicza ze szczypiorkiem smażona na maśle, pieczywo mieszane. Kisiel z wiśniami (własny wyrób)</p> <p>SKŁAD: Herbata z owoców leśnych, jaja, masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), szczypior, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wiśnie, srobia ziemniaczana, cukier.</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą, serem żółtym, papryka. Ciasto z owocami.</p> <p>SKŁAD: 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</p>

masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże), ser żółty (mleko , sól, kultury bakterii	,chleb pszenny, chleb żytni ,mąka	brązowy, syrop cukru inwertowanego, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy)) mleko , masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (- kwas cytrynowy), masło(śmietanka pasteryzowana z mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże), ser żółty (mleko , sól, kultury bakterii
--	---	--	---

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 WEGETARIAŃSKIE PAŹDZIERNIK 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
24.10.2022	25.10.2022	26.10.2022	27.10.2022	28.10.2022
Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo mieszane z serem żółtym i papryką). Owoce. SKŁAD: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), płatki jaglane, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. ryboflawina (B2). witamina B6. kwas foliowy) mleko , chleb pszenny (mąka pszenna (77%)	Kawa zbożowa, Pasta z jaja i twarogu ze szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny) SKŁAD: Mleko, kawa zbożowa zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykorcia, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykorcia, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), jaja , majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko JAJA w proszku 2,5%, ocet spirytusowy, musztarda (woda, GORCZYCA, ocet spirytusowy, cu	Musli z jogurtem naturalnym.Pieczywo pszenne z pastą z soczewicy i pomidorem. Herbata owocowa.Owoce. SKŁADNIKI: Płatki owsiane,rodzynki,orzechy,owoc e suszone,pieczywo pszenne,żytnie, ,pomidor,masło,herbata owocowa Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy	Kokosowa ryżanka na mleku.Pieczywo mieszane z serem żółtym,ogórek świeży.Herbata owocowa.Jogurt z bananem. Skład: Mleko,płatki ryżowe,wiórki kokosowe,pieczywo mieszane, herbata owocowa.	Herbata owocowa.Smalec z fasoli białej.Ogórek kiszony.Pieczywo mieszane z masłem.Ogórek kiszony.Owoce. Skład: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy.Pomidory,pieprz,sól, Papryka wędzona,masło,ogórek kiszony,kasza manna, chleb pszenny (mąka pszenna (77%),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy)

--	--	--	--	--

MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE PAŹDZIERNIK 2022



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
31.10.2022				
<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym , papryka. Owoce .Herbata owocowa.</p> <p>SKŁAD: 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),</p>				
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (zaznaczono czerwoną czcionką</p> <p>1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				