

MENU CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
			1.06.2023	2.06.2023
			<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>mąka pszenna</u>, <u>jajko</u>) .</p>	<p>Krupnik</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kasza jęczmienna, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek.</p>
			<p>Waniliowe placuszki budyniowe polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: <u>Mąka pszenna</u>, <u>jaja</u>, proszek do pieczenia, budyń, olej rzepakowy, cukier puder, <u>mleko</u>, <u>budyń</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</p>	<p>Filet z miruny , ziemniaki , surówka z kiszanej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z <u>ryby</u> (miruna), sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</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 CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
--------------	--------	-------	----------	--------

5.06.2023	6.06.2023	7.06.2023	8.06.2023 (Święto)	9.06.2023
<p>Zupa Ogórkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, ogórek kiszony, marchew, cebula, lubczyk sele, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, (koper włoski, chrzan)</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, sele, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać, pietruszki, makaron (mąka pszenna, jajko) .</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, pomidory, marchew, sele, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać, pietruszki, makaron (mąka pszenna, jajka)</p>	<p>ŚWIĘTO</p>	<p>Zupa Buraczkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, buraki, marchew, pietruszka, sele, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Spaghetti Bolognese gotowane, kompot wieloowocowy</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe mielone, papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory), pietruszka, sele, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew, makaron (mąka pszenna, jajko), śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna.</p>	<p>Pulpeciki drobiowe w sosie pomidorowym, kasza gryczana, Surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z uda z kurczaka, pietruszka, cebula, kasza gryczana, sól, pieprz, czosnek, oliwki, pomidory, czerwona kapusta, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier), woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Naleśniki z dżemem polane sosem waniliowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Dżem wiśniowy (wiśnie, cukier, woda, substancja żelująca, regulator kwasowości) Mąka pszenna, jajka, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, mleko, woda, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, rzeczka.</p>		<p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym</p> <p>SKŁADNIKI: Twaróg (mleko pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), jaja, mąka pszenna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna</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 czerwiec 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023

<p>Zupa kalafiorowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kalafior, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, ziemniaki.</p>	<p>Krem z marchewki</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angel</p>	<p>Zupa pieczarkowa z makaronem.</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper, pieczarki.k, ziemniaki.skie, pietruszka, czosne</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>mąka pszenna, jajko</u>) .</p>	<p>Zupa fasolowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>
<p>Spaghetti A'la Matriciana. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Kurczak, boczek, <u>mąka pszenna</u>, cebula, czosnek, Pomidory, makaron(<u>mąka pszenna, jaja</u>), woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Gulasz wołowo-wieprzowy z soczewicą. Kasza jęczmienna.Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Mieso wieprzowe,wołowe,pomidory,konc entrat pomidorowy,cebula,soczewica,kasza jęczmienna, woda, truskawka, śliwka, agrest</p>	<p>Schab w sosie myśliwskim,ziemniaki,buraczki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Mięso wieprzowe, ogórek kiszony,kiełbasa zwyczajna ,skrobia ziemniaczana,cebula,olej,burak,cytrynka ,ziemniaki, woda, truskawka, śliwka,</p>	<p>Kotleciki wieprzowe pieczone z ziemniakami, sos pieczarkowy.Sałátka z ogórków kiszonych. Kompot z jabłek</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe, sól pieprz, czosnek, <u>jaja</u>, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, roślinna), <u>mąka pszenna, kukurydziana</u>, ogórek, ,szczypior, Ziemniaki, pieczarki, śmietana 18%(roślinna).</p>	<p>Kotleciki rybne , ziemniaki , surówka z kiszonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z <u>ryby</u> (miruna), , sól, woda, pieprz, natka pietruszki, czosnek, , ziemniaki, kapusta biała kiszona, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), <u>jajka</u></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 CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
19.06.2023	20.06.2023	21.06.2023	22.06.2023	23.06.2023

<p>Zupa koperkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, koper, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, <u>seler</u>, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z białych warzyw</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, cebula, kalafior, Pietruszka, <u>seler</u>, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Kapuśniak</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kości wieprzowe wędzone, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, koper.</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron(<u>mąka pszenna</u>, <u>jajko</u>) .</p>
<p>Makaron z twarogiem i sosem truskawkowym</p> <p>SKŁADNIKI: Twaróg (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii mlekowych), <u>jaja</u>, <u>mąka pszenna</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Pulpeciki drobiowe w sosie śmietanowym.Ziemniaki. Surówka z czerwonej kapusty,marchewki i jabłka <u>Kompot wieloowocowy.</u></p> <p>SKŁADNIKI: Udo z kurczaka, warzywa, cebula, śmietana 18 % (<u>śmietanka</u> pasteryzowana, roślinna) <u>Jaja</u>,ziemniaki. kapusta czerwona,marchewka,jabłko, olej. śliwka, truskawka, czarna porzeczka, czerwona porzeczka, cytryna.</p>	<p>Nuggetsy z ryżem ,sos czosnkowo-majonezowy ,marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, , <u>mąka pszenna</u> , cytryna <u>jajka</u>, majonez (<u>jajka</u>, olej rzepakowy, czosnek, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,</p>	<p>Pierogi ukraińskie.Surówka z kapusty białej.Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: <u>Mąka pszenna</u>,<u>jaja</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,biała kapusta</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: <u>Mąka pszenna</u>, <u>jaja</u> ,woda, drożdże, sól, jabłko, olej rzepakowy (rzepak,) woda, pieprz ,jogurt naturalny(<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii) truskawki , skrobia kukurydziana, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, a, porzeczka czarna, cytryna</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 czerwiec 2023				
PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		
26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023

<p>Zupa jarzynowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, groszek, fasolka szparagowa, kalafior, brokuł, marchew, pietruszka, seler, kurczak, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z Brokuła 350ml</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, marchew ,brokuły, pietruszka, seler, cebula, buraki, sól , liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, czosnek</p>	<p>Zupa Pomidorowa z ryżem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, pomidory, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż biały.</p>	<p>Żurek</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, biała kiełbasa, marchew, cebula, lubczyk, seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki, zakwas.</p>	<p>Barszcz czerwony</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, kurczak, buraki, marchew , pietruszka, seler, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek, fasola czerwona.</p>
<p>Kurczak po chińsku, ryż ,sałatka z ogórków kiszonych. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Filet z kurczaka, sól, woda, pieprz, , mąka kukurydziana, , cytryna, kukurydza, papryka kolorowa, groszek, marchewka, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,ogórki kiszone, cebula, musztarda, papryka.</p>	<p>Gołąbki bez zawijania, ziemniaki, buraczki.Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Mięso wieprzowe,buraczki, ryż, ziemniaki, sól pieprz, majonez (jaja, olej rzepakowy, woda, ocet, cukier), chrzan, marchew, kukurydza, woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Pulpeciki wieprzowe w sosie warzywnym.Kasza kus-kus .Surówka z pory,marchewki i jabłka.. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Łopatka wieprzowa, warzywa, cebula, Jaja, kasza kus kus, por,marchewka,jabłko, musztarda, olej, papryka truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna</p>	<p>Pałka z kurczaka, ziemniaki, surówka z marchewki. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kurczak, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, ziemniaki, marchew, cytryna, jabłko, olej rzepakowy (rzepak) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko.</p>	<p>Placki ziemniaczane z marchewką. Kompot wieloowocowy.(250ml)</p> <p>SKŁADNIKI: Ziemniaki, mąka kukurydziana, cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona.</p>