

MENU CZERWIEC WEGAŃSKIE 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
			1.06.2023	2.06.2023
			<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>mąka pszenna</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>, ,proszek do pieczenia, budyń, olej rzepakowy, cukier puder, <u>Mleko migdałowe</u> woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Warzywa pieczone z ziemniakami. Surówka z kapusty kiszonej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, papryka kolorowa, soczewica, fasola czerwona, ziemniaki, kapusta kiszona, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona</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 WEGAŃSKIE 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
5.06.2023	6.06.2023	7.06.2023	8.06.2023	9.06.2023
<p>Zupa Ogórkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, 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, marchew, sele, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna) .</p>	<p>Zupa Pomidorowa z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, pomidory, marchew, sele, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (mąka pszenna.)</p>	<p>ŚWIĘTO</p>	<p>Zupa Buraczkowa</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, buraki, marchew , pietruszka, sele, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Spaghetti Napoli gotowane, kompot wieloowocowy</p> <p>SKŁADNIKI: papryka czerwona mielona, koncentrat pomidorowy (pomidory) , pietruszka, sele, czosnek, sól, Olej (rzepak), cebula, czosnek, marchew,</p>	<p>Kotleciki z kaszy gryczanej z sosem salsa, kasza gryczana Surówka z kapusty czerwonej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kasza gryczana, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, kasza gryczana, kapusta czerwona, sól, pieprz, majonez (olej, ocet musztarda) woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna, marchewka, jabłko.</p>	<p>Naleśniki z dżemem polane sosem truskawkowym. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Dżem wiśniowy (wiśnie, cukier, woda, substancja żelująca, regulator kwasowości) Mąka pszenna, proszek do pieczenia, olej rzepakowy, woda , śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, rzeczka</p>		<p>Makaron z awokado i bananem (250g/50ml)</p> <p>SKŁADNIKI Awokado i banan, jaja, mąka bezglutenowa mąka kukurydziana , woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</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.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU CZERWIEC WEGAŃSKIE 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>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Krem z marchewki</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, cebula, lubczyk <u>seler</u>, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</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.</p>	<p>Rosół z makaronem</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>mąka pszenna</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: ,cebula,czosnek, Pomidory,makaron(<u>mąka pszenna</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Gulasz z soczewicą i pomidorami. Kasza KUS KUS.kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: ,pomidory,koncentrat pomidowrowy,cebula,soczewica ,kasza KUSKUS, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona.</p>	<p>Risotto z pieczarkami i warzywami.Buraczki.Kompot wieloowocowy.</p> <p>Skład: Ryż Arborio,pieczarki, papryka kolorowa,kukurydza,fasola czerwona ,cebula,olej,kapusta czerwona , woda, truskawka, śliwka.</p>	<p>Kotleciki z kaszy gryczanej.Surówka z ogórków kiszonyvh.Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kasza gryczana, sól, papryka czerwona mielona, czosnek granulowany, kasza gryczana ogórki kiszone, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Leczo wegańskie z papryką i cukinią, ziemniaki,surówka z kapusty kiszonej.Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Papryka, cukinia, pomidory, cebula, sol, woda, pieprz, ziele angielskie czosnek, liść laurowy, mąka <u>pszenna</u>, woda, sól,kapusta</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (<u>zaznaczono czerwona czcionką</u>) 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				

MENU czerwiec WEGAŃSKIE 2023

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA		
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>, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z białych warzyw</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, cebula, kalafior, Pietruszka, <u>seler</u>, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk,</p>	<p>Kapuśniak</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, 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, marchew, <u>seler</u>, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, makaron (<u>mąka pszenna</u>) .</p>
<p>Makaron z awokado i bananem i sosem truskawkowym</p> <p>SKŁADNIKI: awokado, banan, <u>mąka pszenna</u>, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka</p>	<p>Leczo wegetariańskie. Ziemniaki, surówka z czerwonej kapusty. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Pieczarki, cukinia, papryka kolorowa, 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>Nuggetsy z brokuła</p> <p>sos czosnkowy, marchewka z jabłkiem, kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI: Brokuł, <u>mąka</u>, czosnek, marchewka, jabłko, olej, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Kluski śląskie z cebulką i pieczarkami. Surówka z kapusty białej. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Mąka ziemniaczana, sól, ziemniaki, cebula, biała kapusta, cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna.</p>	<p>Racuchy z jabłkiem i sosem truskawkowym. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: <u>Mąka pszenna</u>, woda, drożdże, sól, jabłko, olej rzepakowy (rzepak,) woda, pieprz, truskawki, skrobia kukurydziana, cytryna, olej rzepakowy (rzepak), truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>

MENU czerwiec WEGAŃSKIE 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
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, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk.</p>	<p>Krem z Brokuła</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, 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, pomidory, marchew, seler, pietruszka, cebula, sól, lubczyk, nać pietruszki, ryż biały.</p>	<p>Żurek</p> <p>SKŁADNIKI: Zakwas, woda, marchew, cebula, lubczyk seler, sól, pieprz, liść laurowy, ziele angielskie, pietruszka, czosnek, ziemniaki.</p>	<p>Barszcz czerwony</p> <p>SKŁADNIKI: Woda, buraki, marchew , pietruszka, seler, cebula, sól, liść laurowy, ziele angielskie, lubczyk, cytryna, ziemniaki, majeranek, czosnek</p>
<p>Warzywa w sosie curry. Ryż,sałatka z ogórków kiszonych.. Kompot z owoców sezonowych.</p> <p>SKŁADNIKI:</p> <p>Mini marchewka,papryka kolorowa,cukinia,brokuł,ciociorka , sól, woda, pieprz, , mąka pszenna, , cytryna, curry, groszek, marchewka, ryż, marchewka, jabłko, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna, cytryna,ogórki kiszone,cebula,musztrada,papryka</p>	<p>Gołąbki wegańskie z kaszą gryczaną , ziemniaki, buraczki.Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Kapusta pekińska,kasza gryczana,koncentrat pomidorowy(pomidory),ziemniaki, buraki,cebula,woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka.</p>	<p>Gulasz z soczewicą i pomidorami. Kasza KUS KUS.kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: ,pomidory,koncentrat pomidorowy,cebula,soczewica,kasza KUSKUS, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona.</p>	<p>Kotleciki z brokuła.Ziemniaki.Surówka z marchewki.Kompot wieloowocowy.</p> <p>Składniki: Brokuł,cebula,skrobia ziemnaczana,mąka pszenna,sól,pierz,ziemniaki,marchewka,cukier,cytryna, woda, truskawka, śliwka, agrest, porzeczka czerwona.</p>	<p>Placki ziemniaczane z marchewką. Kompot wieloowocowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Ziemniaki, mąka pszenna, cukinia, olej roślinny, cebula, sól, pieprz, truskawki, śliwka, agrest, porzeczka czerwona, porzeczka czarna,</p>
<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</p>				