

# MENU ŚNIADANIA czerwiec 3 x bez 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
			1.06.2023	2.06.2023
			<p>Herbata owocowa. Pasta z avocado. Pieczywo z masłem Mus owocowy.</p> <p><b>SKŁADNIKI:</b> 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 bezglutenowy( skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże, avocado, jabłko, banan</p>	<p>Herbata czarna, Płatki ryżowe z mlekiem. Pieczywo z dżemem truskawkowym.)Owoce.</p> <p><b>SKŁADNIKI:</b> Herbata czarna((polifenole, aminokwasy, składniki mineralne, fluor, wapń, żelazo, potas, witaminy A, B, C, E, K. Płatki ryżowe, mleko sojowe((woda, ziarno soi), Chleb bezglutenowy( skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże</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 CZERWIEC 3x bez 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
5.06.2023	6.06.2023	7.06.2023	8.06.2023	9.06.2023
<p>Herbata owocowa, Pieczywo bez glutenu z sałatą i wędliną.</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 bezglutenowy(((skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,olej roślinny,drożdże)roszponka,wędlina drobiowa,</p>	<p>Pasta z ciecioriki, chleb bez glutenu.papryka.Mus owocowy. Herbata owocowa.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy). chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,gronowy,olej roślinny,drożdże)cieciorka,papryka a wędzona,banan,jabłko.</p>	<p>Herbata czarna, Parówki drobiowe, pieczywo, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka).Mus owocowy</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna((polifenole,aminokwasy,składniki mineralne,fluor,wapń,żelazo,potas,witamina A,B,C,E,K.)Parówki drobiowe(mięso 90% w tym mięso z kurczaka 85% i mięso cielęce 5%,skrobia ziemniaczana,sól,aromaty,przyprawy)chleb bezglutenowy(((skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana, ,olej roślinny,drożdże)ketchup-pomidor,skrobia kukurydziana,sól,kwas octowy,kwas cytrynowy,naturalne aromaty.Rzodkiewka,papryka.</p>	<p>ŚWIĘTO!!.</p>	<p>Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i pieczywo bez glutenu z wędliną.Owoce.Herbata czarna.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna(polifenole,aminokwasy,składniki mineralne jak fluor,wapń,żelazo,potas,witamina A,B,C,E,K (, ryba-filet, sól), kukurydza, groszek,chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa,woda,mąka ryżowa,zakwas z mąki jaglanej,skrobia ziemniaczana,olej roślinny,drożdże),wędlina drobiowa..</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 CZERWIEC 3x bez 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
12.06.2023	13.06.2023	14.06.2023	15.06.2023	16.06.2023
<p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo bez glutenu z wędliną 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. Chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże, płatki kukurydziane((( grys kukurydziany, , substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy, mleko sojowe(woda, ziarno soi, \- ++94 2 , fosforan potasu, sól morską, aromat, witaminy) wędlina drobiowa, papryka.</p>	<p>Musli z jogurtem sojowym. Pieczywo bez glutenu z wędliną drobiową i pomidorem. Herbata owocowa. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże. Owoce suszone, daktyl, rodzynek, pestki dyni, słonecznika, wędlina drobiowa, pomidor</p>	<p>Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane z wędliną, ogórek świeży. Herbata owocowa. Mus owocowy</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże. Wiórki kokosowe, mleko sojowe( woda, ziarno soi , fosforan potasu, sól morską, aromat, witaminy) wędlina drobiowa, ogórek, banan, jabłko</p>	<p>. Herbata czarna, Pasta z cieciorki i szczypiorem, chleb bez glutenu, papryka. SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże, ciecierzycy, papryka wędzona, szczypior, kasza jaglana, mleko sojowe( woda, ziarno soi r, fosforan potasu, sól morską, aromat, witaminy)</p>	<p>Musli z jogurtem sojowym. Pieczywo bez glutenu z wędliną drobiową i pomidorem. Herbata owocowa. Ciasto owocowe</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże. Owoce suszone, daktyl, rodzynek, pestki dyni, słonecznika, wędlina drobiowa, pomidor..</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

PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
19.06.2023	20.06.2023	21.06.2023	22.06.2023	23.06.2023
<p>Herbata czarna, Musli z jogurtem bez laktozy Pieczywo mieszane z sałatą ,papryka.Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: herbata czarna – kwas, chleb bezglutenowy( skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), rozspanka, wędlina drobiowa, papryka.</p>	<p>Herbata czarna, Płatki kukurydziane na mleku .Pieczywo bez glutenu z, pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewka. Ciasto owocowe</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 Płatki kukurydziane(( grys kukurydziany, sól, substancje wzbogacające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. Pasztet warzywny(kasza jaglana, marchew, cukinia, seler, pietruszka, cebula, ciecierzycyca.)</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą i wędliną drobiową, papryka. Kulki jaglane a'la raffello(wyrób własny)</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, chleb bezglutenowy( skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), rozspanka, wędlina drobiowa, papryka.</p>	<p>Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane z wędliną, ogórek świeży. Herbata owocowa. Mus owocowy</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże. Wiórki kokosowe, mleko sojowe( woda, ziarno soi , fosforan potasu, sól morską, aromat, witaminy) wędlina drobiowa, ogórek, banan, jabłko</p>	<p>Pasta z soczewicy i ryby, szczypiorek. Herbata owocowa. Pieczywo bez glutenu. owoce</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), chleb bezglutenowy( skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej, soczewica, filet z ryby, szczypiorek.</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : ( <b>zaznaczono czerwoną czcionką</b>) 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				

# MENU ŚNIADANIA CZERWIEC 3x bez 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
26.06.2023	27.06.2023	28.06.2023	29.06.2023	30.06.2023
<p>Herbata czarna, Płatki kukurydziane na mleku .Pieczywo bez glutenu z, pasztetem warzywnym(wyrób własny) i rzodkiewka.owoce</p> <p><b>SKŁADNIKI:</b> Herbata czarna( polifenole, aminokwasy, składniki mineralne jak fluor, wapń, żelazo, potas, witaminy A, B, C, E, K. Płatki kukurydziane(( grys kukurydziany, sól, substancje wzbogające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. Pasztet warzywny(kasza jaglana, marchew, cukinia, seler, pietruszka, cebula, ciecierzycyca.)</p>	<p>Herbata owocowa. Smalec z fasoli białej. Ogórek kiszony. Pieczywo bez glutenu. Ogórek kiszony. Owoce.</p> <p><b>SKŁADNIKI:</b> Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy. Chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże, fasola biała, cebula, ogórek kiszony.</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo z sałatą i wędliną, papryka. owoce .Herbata owocowa.</p> <p><b>SKŁADNIKI:</b> 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 bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, olej roślinny, drożdże), rozponka, wędlina drobiowa, papryka.</p>	<p>Pasta z ciecioriki, chleb bez glutenu. papryka. Mus owocowy. Herbata owocowa.</p> <p><b>SKŁADNIKI:</b> Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy). chleb bezglutenowy((skrobia bezglutenowa, woda, mąka ryżowa, zakwas z mąki jaglanej, skrobia ziemniaczana, gronowy, olej roślinny, drożdże) cieciorika, papryka wędzona, banan, jabłko</p>	<p>Herbata czarna, Płatki kukurydziane na mleku .Pieczywo mieszane .MUS OWOCOWY</p> <p><b>SKŁADNIKI:</b> herbata owocowa( owoce aronii 35%, jabłko 25%, kwiat hibiskusa 11%, owoce maliny 9%, owoce czarnej porzeczki 9%, skórka pomarańczy 4%, koncentrat soku z aronii Płatki kukurydziane(( grys kukurydziany, sól, substancje wzbogające: witaminy (niacyna. kwas pantotenowy. Pasztet warzywny(kasza jaglana, marchew, cukinia, seler, pietruszka, cebula, ciecierzycyca.)</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