

MENU ŚNIADANIA CZERWIEC 2023



| PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--------------|--------|-----------|---|---|
| | | 1.06.2023 | 1.06.2023 | 2.06.2023 |
| | | | <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), <u>jajko</u> , chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), wiśnie.</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) <u>mleko</u>), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), dżem truskawkowy (truskawki, cukier, woda, żelatyna, kwas cytrynowy)</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 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 mieszane z sałatą i serem żółtym, 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 (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) sałata, papryka, Owoce.</p> | <p>Herbata Owocowa. Jajka na twardo z sosem majonezowym z koperkiem, chleb mieszany z masłem, papryka. Jogurt z wiśniami.</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 <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy), koper, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>),papryka, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), wiśnia.</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 <u>mleka</u> (łącznie z LAKTOZĄ), hydrolizowane białko) chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>),papryka, rzodkiewka.</p> | <p>ŚWIĘTO!!!!</p> | <p>Herbata czarna. Sałatka z rybą(gotowana na parze) z kukurydza, groszkiem i jajkiem/ pieczywo mieszane z serem żółtym. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, <u>ryba-filet</u>, sól, kukurydza, groszek, <u>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>jaja</u> w proszku 2,5%), masło(<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka)</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 2023



| PNIEDZIAŁEK | 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 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, reKulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), papryka. masło(<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p> | <p>Herbata Owocowa, Twarożek ze szczypiorkiem i rzodkiewką. 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), szczypiorek, rzodkiewka, Twaróg(żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, pomidor masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p> | <p>Herbata Owocowa, Płatki owsiane na mleku. Pieczywo mieszane z serem żółtym i wędliną ,ogórek świeży. Jogurt z truskawkami.</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, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), truskawka.</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), <u>jaja</u>, masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), szczypior, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wiśnie, srobia ziemniaczana, cukier.</p> | <p>Herbata Owocowa, Musli z jogurtem naturalnym. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową i pomidorem. Ciasteczka z jabłkiem.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), Płatki owsiane, rodzynki, <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 (<u>śmietanka</u> pasteryzowa, Ciasto francuskie, jabłko, cynamon.</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 CZERWIEC 2023



| PONIEDZIAŁEK | WTOREK | ŚRODA | CZWARTEK | PIĄTEK |
|--------------|------------|------------|------------|------------|
| 19.06.2023 | 20.06.2023 | 21.06.2023 | 22.06.2023 | 23.06.2023 |

| | | | | |
|---|--|---|---|---|
| <p>Herbata czarna. Kremowy twarożek na słodko z owocami. Płatki owsiane na mleku. Pieczywo mieszane z masłem. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, Twaróg(żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane), jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p> | <p>Herbata Owocowa. Płatki kukurydziane z mlekiem. Pieczywo pszenne z wędliną drobiową(wyrób własny) i rzodkiewką. Ciasto owocowe.</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), <u>mleko</u>, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) pierś z kurczaka, sól, pieprz, rzodkiewka,) Ciasto owocowe (<u>jajka</u>, cukier, olej rzepakowy, <u>mleko</u>, <u>mąka pszenna</u>, proszek do pieczenia, owoce)</p> | <p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą , serem żółtym 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 cytrynowy), masło(śmietanka pasteryzowana z <u>mleka</u>), , chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) sałata, papryka, pierś z kurczaka, sól, pieprz, papryka słodka, kasza jaglana ,miód, wiórki kokosowe.</p> | <p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane z serem żółtym i wędliną ,ogórek świeży. Jogurt z bananem.</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, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), banan</p> | <p>Herbata owocowa. Pasta z twarogu i ryby, szczypiorek. Pieczywo mieszane z masłem. 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) Twaróg(żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane), jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), <u>mleko</u>, <u>filet rybny</u>(robiony na parze) szczypiorek ,chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce(jabłko, marchew)</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 |
|---|--|---|---|---|
| 26.06.2023 | 27.06.2023 | 28.06.2023 | 29.06.2023 | 30.06.2023 |
| <p>Herbata Owocowa, Płatki czekoladowe na mleku. Pieczywo mieszane z pasztetem francuskim. Owoce</p> <p>Skład: <u>Mleko</u>, płatki czekoladowe (<u>mąka pszenna</u>, cukier, syrop z pszenicy, słoju jęczmiennego, kakao, olej sól, emulgator, aromaty), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) pasztet francuski (wątroba drobiowa, mięso drobiowe, tłuszcz indyjski, sól, białko <u>sojowe</u>, skrobia kukurydzina) Owoce.</p> | <p>Herbata owocowa. Smalec z fasoli białej. Ogórek kiszony. Pieczywo mieszane z masłem. Ogórek kiszony. Kisiel</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 (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) żelatyna, skrobia ziemniaczana,</p> | <p>Herbata owocowa. Pieczywo mieszane z sałatą i serem żółtym 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 (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) papryka, roszonek. Wędlina drobiowa(mięso z kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana,)</p> | <p>Kawa zbożowa, Pasta z jaja ze szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Ciasteczka z jabłkiem.</p> <p>SKŁADNIKI: Mleko, 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, szczypior , chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),</p> | <p>Herbata owocowa, Płatki kukurydziane z mlekiem. (Pieczywo mieszane z serem żółtym i papryką). Jogurt do picia brzoskwinowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, reKulator kwasowości – kwas cytrynowy), <u>mleko</u>, chleb pszenny (mąka <u>pszenna</u> (77%), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka), papryka. masło(<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p> |
| <p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (<u>zaznaczono czerwoną czcionką</u>) 1.ZBOŻAZawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p> | | | | |