

MENU ŚNIADANIA WEGAŃSKIE CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
			1.06.2023	2.06.2023
			<p>Herbata owocowa. Pasta z cieciorki. Pieczywo mieszane z masłem z avocado. Mus z owoców.</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 (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy)banan,kiwi, wiśnie.</p>	<p>Herbata czarna. Płatki ryżowe z mlekiem sojowym. 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)mleko sojowe, chleb pszenny (mąka pszenna (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 WEGAŃSKIE 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 avocado, 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), avocado, sałata, papryka, Owoce.</p>	<p>Herbata Owocowa, Pasta z z ciecioriki.chleb mieszany z masłem z avocado, papryka. Mus owocowy</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), cieciorika, szczypior, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),</p>	<p>Herbata czarna, Parówki sojowe pieczywo z masłem z avocado, ketchup. części warzyw (papryka, rzodkiewka).Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, parówki sojowe, 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 kukurydza, groszkiem. Pieczywo mieszane z serem żółtym. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, 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 wegański (woda, olej kokosowy, skrobia ziemniaczana, kukurydziana, wit. B 12)</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 WEGAŃSKIE CZERWIEC 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 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, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), mleko, chleb pszenny (mąka pszenna (77%)), chleb pszenny (mąka pszenna (77%)), woda, ser żółty wegański(woda,olej kokosowy,skrobia ziemniaczana,kukurydziana,wit.B 12) sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy, papryka,napój sojowy,płatki kukurydziane. Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Pasta z ciecioriki ze szczypiorkiem i rzodkiewką. Pieczywo pszenne z avocado 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, cieciorika,chleb pszenny (mąka pszenna (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),avocado,chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) pomidor masło roślinne.Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Płatki owsiane na mleku. Pieczywo mieszane z serem żółtym ,ogórek świeży. Mus truskawkowy.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata owocowa (owoce maliny 52%, kwiat hibiskusa, owoce aronii, jabłko, koncentrat soku z aronii, aromat, regulator kwasowości – kwas cytrynowy), chleb pszenny (mąka pszenna (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ogórek, napój sojowy,truskawka. ser żółty wegański(woda,olej kokosowy,skrobia ziemniaczana,kukurydziana,wit.B 12)</p>	<p>Herbata owocowa, Puree z banana, 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), szczypiorek, chleb pszenny (mąka pszenna (77%)),chleb żytni, woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), wiśnie, srobia ziemniaczana, cukier,banan,kakao.</p>	<p>Herbata Owocowa, Musli z jogurtem sojowym. Pieczywo pszenne z pastą z soczewicy 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, orzechy, owoce suszone, chleb pszenny (mąka pszenna (77%)), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy),chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) soczewica, pomidor jabłko,cynamon.</p>

Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (**zaznaczono czerwona czcionką**)
 1.ZBOŻAzawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA

MENU ŚNIADANIA WEGAŃSKIE 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. Kremowe tofu na słodko z owocami. Pieczywo mieszane z masłem. Owoce.</p> <p>SKŁADNIKI: Herbata czarna, tofu (mleko sojowe, woda, koagulant), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), masło (śmietanka pasteryzowana z mleka) Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa. Płatki kukurydziane z mlekiem. Pieczywo pszenne z hummusem 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), mleko, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) pierś z kurczaka, sól, pieprz, rzodkiewka,) Ciasto owocowe (, cukier, olej rzepakowy, mąka pszenna, proszek do pieczenia, owoce) ciociarka.</p>	<p>Herbata owocowa, Pieczywo mieszane z sałatą, serem żółtym, 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 mleka), chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), sałata, papryka, sól, pieprz, papryka słodka, kasza jaglana, miód, wiórki kokosowe, ser żółty wegański (woda, olej kokosowy, skrobia ziemniaczana, kukurydziana, wit. B 12)</p>	<p>Herbata Owocowa, Kokosowa ryżanka na mleku. Pieczywo mieszane z serem żółtym i avocado, 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), Mleko, płatki ryżowe (ryż), wiórki kokosowe, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) wędlina drobiowa, ogórek, jogurt sojowy, banan, avocado, ser żółty wegański (woda, olej kokosowy, skrobia ziemniaczana, kukurydziana, wit. B 12)</p>	<p>Herbata owocowa. Pasta z soczewicy, 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), szczypiorek, chleb pszenny (mąka pszenna (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) 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.ORZECZY 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 jaglane na mleku. Pieczywo mieszane z pastą z banana. Owoce</p> <p>Skład: Płatki jaglane, napój sojowy (<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) <u>banan</u> 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),) żelatyna, skrobia ziemniaczana,</p>	<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 wegański(woda, olej kokosowy, skrobia ziemniaczana, kukurydziana, wit. B 12) papryka, rozszonka..</p>	<p>Kawa zbożowa, Pasta z z ciecior ki. chleb mieszany z masłem z avocado, papryka. Ciasteczka z jabłkiem.</p> <p>SKŁADNIKI: Mleko sojowe, kawa zbożowa <u>zboża</u> 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykor ia, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), żyto i produkty pochodne, zboża 78% (JĘCZMIEN, ŻYTO), cykor ia, jęczmień i produkty pochodne (zawiera gluten), ciecior ka, 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). Mus brzoskwiniowy.</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 (<u>mąka pszenna</u> (77%), chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), ser żółty wegański(woda, olej kokosowy, skrobia ziemniaczana, kukurydziana, wit. B 12) papryka, napoj sojowy. Owoce</p>
<p>Wykaz alergenów stosowanych w Zakładzie Cateringowym Max-Pol : (<u>zaznaczono czerwoną czcionką</u>) 1.ZBOŻA zawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				