

# MENU ŚNIADANIA WEGETARIAŃSKIE CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
			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), jajko , 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), wiśnia.</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 WEGETARIAŃSKIE CZERWIEC 2023



PONIEDZIAŁEK	WTOREK	ŚRODA	CZWARTEK	PIĄTEK
<b>5.06.2023</b>	<b>6.06.2023</b>	<b>7.06.2023</b>	<b>8.06.2023</b>	<b>9.06.2023</b>
<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, Pasta z jaja i twarogu ze szczypiorem, chleb mieszany z masłem, papryka. Jogurt 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>jaja</u>, majonez (olej rzepakowy 69%, woda, cukier, żółtko <u>JAJA</u> w proszku 2,5%, ocet spirytusowy ,ser twarogowy ( <u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), ,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, 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 i jajkiem/ 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 (<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 WEGETARIAŃSKIE 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), <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, podpuszcza), papryka. masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) Owoce</p>	<p>Herbata Owocowa, Twarożek 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, Twaróg(żywe kultury bakterii, <u>mleko</u> pasteryzowane chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), avocado, 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 ,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), ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), truskawka.</p>	<p>Herbata owocowa, Jajecznicza 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 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, <u>orzechy</u>, owoce suszone, chleb pszenny (<u>mąka pszenna</u> (77%), woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy), chleb żytni (woda, sól, drożdże, kwas askorbinowy) soczewica, pomidor masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowa, Ciasto francuskie, jabłko, cynamon.</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 ŚNIADANIA WEGTARIAŃSKIE 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 twarózek na słodko z owocami. 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 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), <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)cieciorka.</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 <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, sól, pieprz, papryka słodka, kasza jaglana ,miód, wiórki kokosowe.</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), <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) wędlna drobiowa, ogórek, jogurt naturalny (<u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), banan,avocado.</p>	<p>Herbata owocowa. Pasta z twarogu , 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> , 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 pastą z banana. Owoce</p> <p>Skład: <u>Mleko</u>, płatki czekoladowe (<u>mąka pszenna</u>), cukier, syrop z pszenicy, sódru 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>), <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), masło (<u>śmietanka</u> pasteryzowana z <u>mleka</u>) 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 (<u>mleko</u>, sól, kultury bakterii, podpuszczka) papryka, roszponka.Wędlina drobiowa(mięso z kurczaka, woda, skrobia ziemniaczana,)</p>	<p>Kawa zbożowa, Pasta z jaja i twarogu 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 ,ser twarogowy ( <u>mleko</u> pasteryzowane, kultury bakterii), ,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.ZBOŻA zawierające gluten, 2.JAJA 3.RYBY 4.SOJA 5.MLEKO łącznie z laktozą 6.ORZECHY 7.SELER 8.GORCZYCA</p>				